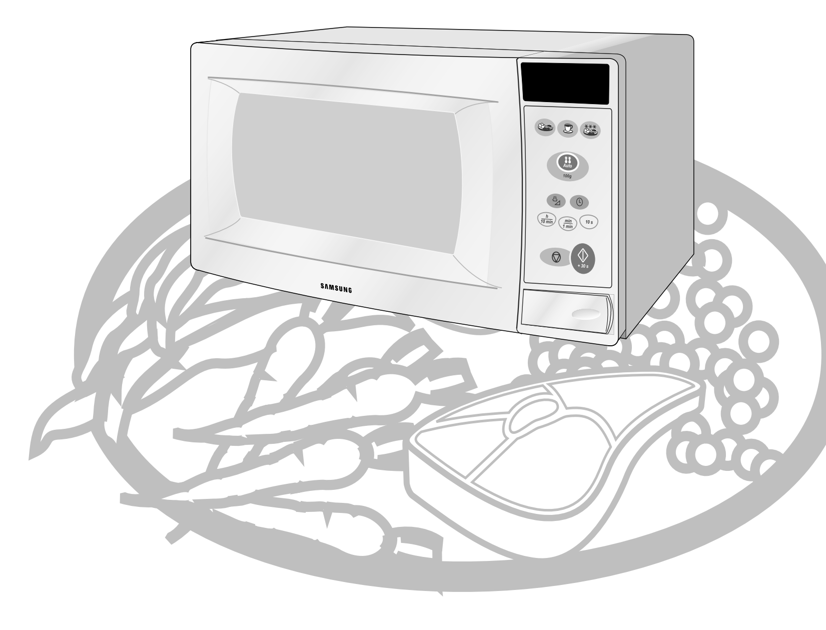


MIKROWELLENGERÄT

Bedienungsanleitung und Garkompaß

M1630N / M1610N

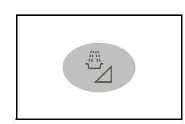


Code No. : DE68-01845D

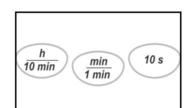
D

Modell : M1630N

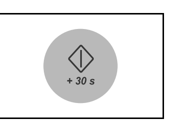
Speisen garen



1. Stellen Sie die Speise in den Garraum.
Stellen Sie die Leistungsstufe ein. Dazu drücken Sie ein- oder mehrmals die Taste .



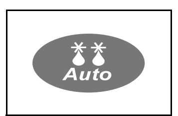
2. Stellen Sie die Garzeit mit den Tasten **10min**, **1min** und **10s** ein.



3. Drücken Sie die Starttaste .

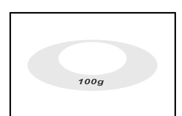
Ergebnis: Der Garvorgang beginnt.
Nach Ablauf der eingestellten Garzeit erklingen vier Signaltöne.

Speisen auftauen

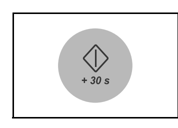


1. Stellen Sie die gefrorene Speise in den Garraum.
Drücken Sie die Taste **Auto** ( ).

Ergebnis: Die Anzeige erscheint.

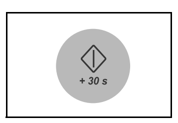


2. Stellen Sie das Speisengewicht mit der Taste **100g** ein.



3. Drücken Sie die Starttaste .

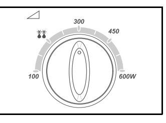
Garzeit verlängern



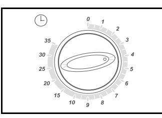
Lassen Sie die Speise im Garraum.
Drücken Sie die Taste **+30s** ein- oder mehrmals. Bei jedem Tastendruck verlängert sich die Garzeit um 30 Sekunden.

Modell : M1610N

Speisen garen

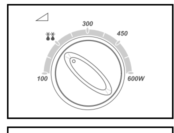


1. Stellen Sie die Speise in den Garraum.
Stellen Sie die Leistungsstufe mit dem **Leistungsstufen-Schalter** ein.

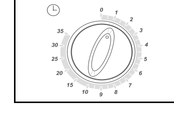


2. Stellen Sie die Garzeit mit dem **Garzeit-Schalter** ein.

Speisen auftauen

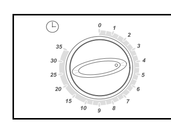


1. Stellen Sie den **Leistungsstufen-Schalter** auf das Auftausymbol( ).



2. Stellen Sie die Auftauzeit mit dem **Garzeit-Schalter** ein.

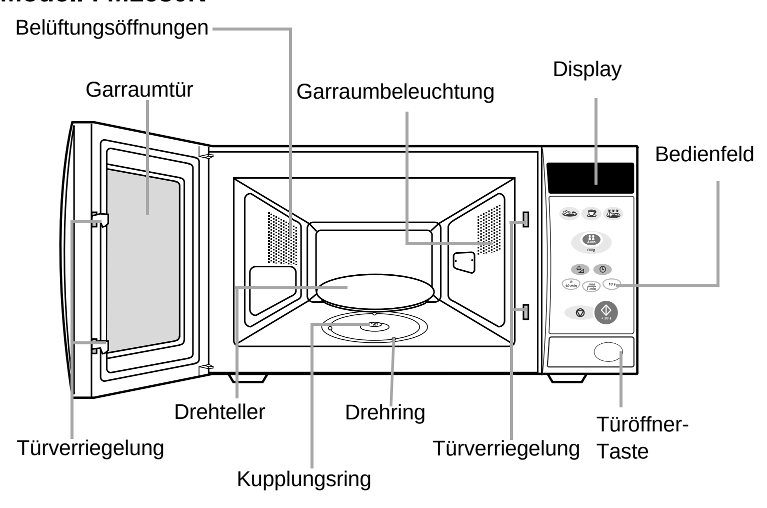
Garzeit verlängern



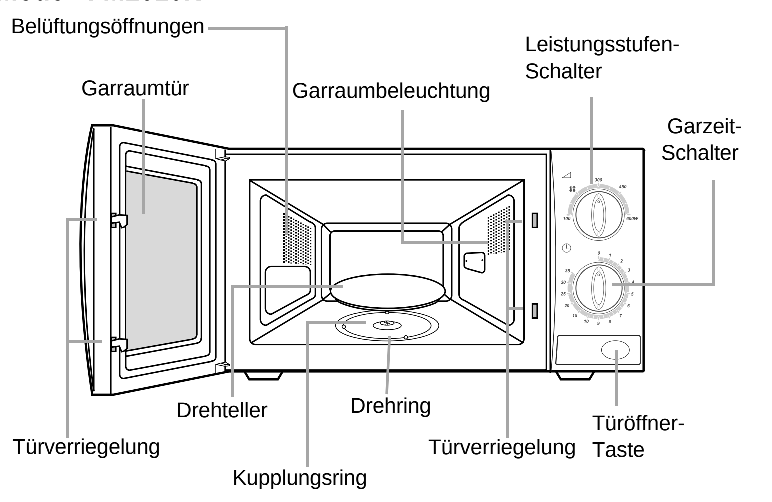
1. Lassen Sie die Speise im Garraum.
Stellen Sie mit dem **Garzeit-Schalter** die zusätzliche Garzeit ein.

Gerätevorderseite mit Garraum

Modell : M1630N



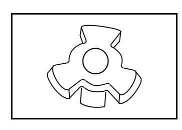
Modell : M1610N

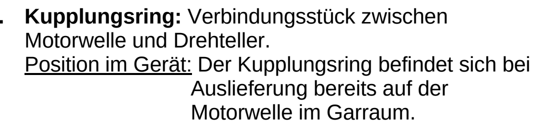


Zubehör

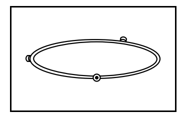
Je nach Modell werden verschiedene praktische Zubehörteile mitgeliefert.

D

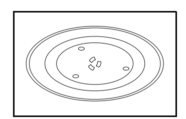




1. **Kupplungsring:** Verbindungsstück zwischen Motorwelle und Drehteller.
   <u>Position im Gerät:</u> Der Kupplungsring befindet sich bei Auslieferung bereits auf der Motorwelle im Garraum.



2. **Drehring:** Dient als Untersatz für den Drehteller.
   <u>Position im Gerät:</u>Legen Sie den Drehring in die Vertiefung im Gar-raum.

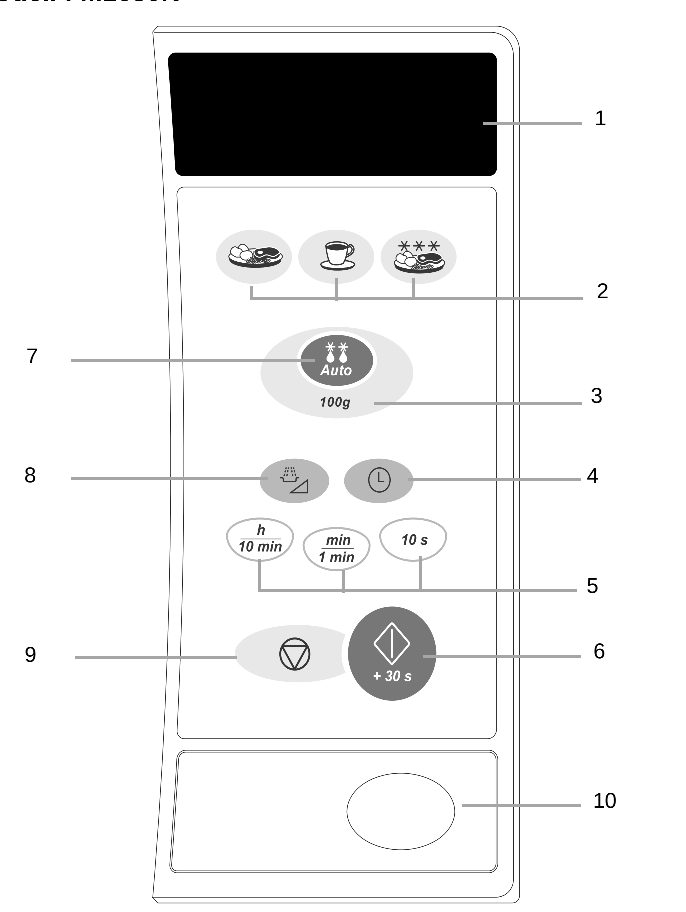


3. **Drehteller:** Auf diesen Teller wird die zu garende Speise plaziert. Nehmen Sie den Drehteller nur zum Reinigen aus dem Gerät.
   <u>Position im Gerät:</u>Legen Sie den Drehteller so auf den Drehring auf, daß die Zapfen im Zentrum der Teller-Unterseite in die Aussparungen des Kupplungsrings greifen.

☛ Benutzen Sie das Mikrowellengerät nur, wenn Kupplungsring, Drehring und Drehteller eingesetzt sind.

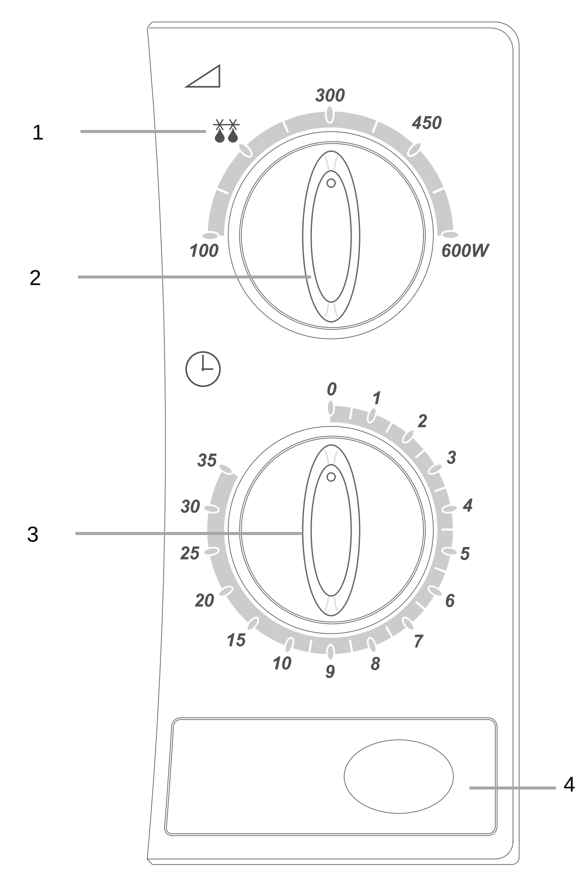
Bedienfeld

Modell : M1630N



1. BEDIENFELD-DISPLAY
2. SCHNELLPROGRAMM WÄHLEN
3. AUFTAUGEWICHT EINSTELLEN
4. UHRZEIT-EINSTELLMODUS WÄHLEN
5. UHRZEIT ODER GARZEIT EINSTELLEN
6. STARTTASTE
7. AUFTAUPROGRAMM WÄHLEN
8. MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFE EINSTELLEN
9. STOPP-/LÖSCHTASTE
10. TÜRÖFFNER-TASTE

Modell : M1610N



1. Auftauen
2. Leistungsstufen -Schalter
3. Garzeit-Schalter
4. Türöffner-Taste

Hinweise zur Bedienungsanleitungt

Wir freuen uns, daß Sie sich für ein SAMSUNG Mikrowellengerät ent-schieden haben. Die vorliegende Bedieungsanleitung enthält viele nützliche Informationen zu Ihrem Gerät:

- ***Sicherheitshinweise***
- ***für Mikrowellen geeignetes Zubehör und Geschirr***
- ***praktische Tips***

Ganz vorn in dieser Bedienungsanleitung finden Sie eine Kurzanleitung für drei grundlegende Funktionen:

- ***Speisen garen***
- ***Speisen auftauen***
- ***Garzeit verlängern***

Auf den Seiten 2 bis 3 finden Sie Abbildungen der Geräte und der Bedien-felder von beiden Modellen. So können Sie leicht feststellen, welche Taste zur gewünschten Funktion gehört.

Der Text führt Sie Schritt für Schritt durch die Bedienung des Gerätes. In den dazugehörigen Abbildungen werden die beiden folgenden Symbole verwendet.



Wichtig



Hinweis

BEIM UMGANG MIT MIKROWELLEN BITTE BEACHTEN

Bitte beachten Sie unbedingt die nachstehend aufgeführten Sicherheitshinweise, um ein Austreten von Mikrowellen und dadurch mögliche Gesundheitsbeeinträchtigungen auszuschließen.

(a) Versuchen Sie keinesfalls, das Mikrowellengerät bei geöffneter Garraumtür zu betreiben, Änderungen an der Türverriegelung vorzunehmen oder Gegenstände in die Öffnungen der Sicherheitsverriegelung zu stecken. Andernfalls können Mikrowellen austreten.

(b) Stecken Sie niemals Gegenstände zwischen Garraumtür und Frontblende. Achten Sie bitte darauf, daß keine Rückstände von Speisen oder Reinigungsmitteln auf den Dichtflächen verbleiben. Auch dies kann zu Undichtigkeiten führen. Halten Sie die Tür und die Türdicht-flächen sauber. Hierzu nach Gebrauch des Gerätes zunächst mit einem feuchen Tuch vor-wischen, dann mit einem sauberen, weichen Tuch trockenwischen.

(c) Bei Beschädigung darf das Gerät erst wieder betrieben werden, nachdem es von einem entsprechend qualifizierten und vom Hersteller geschulten Techniker repariert wurde. Achten Sie besonders darauf, daß die Garraumtür korrekt schließt und folgende Teile nicht beschädigt sind:
(1) Tür, Türdichtung und Dichtflächen
(2) Türscharniere (gebrochen oder locker)
(3) Netzkabel

(d) Instandsetzungsarbeiten dürfen ausschließlich von entsprechend qualifizierten und vom Hersteller geschulten Fachleuten durchgeführt werden.

Sicherheitshinweise

D

Wichtige Sicherheitshinweise.

Sorgfältig durchlesen und für spätere Fragen aufbewahren.

Lesen Sie die folgenden Sicherheitshinweise, bevor Sie Ihr Gerät in Betrieb nehmen. Achten Sie darauf, die Sicherheitshinweise beim Betrieb des Gerätes einzuhalten, um möglichen Verletzungen und Schäden vorzubeugen.

1. Verwenden Sie im Mikrowellengerät kein Metallgeschirr wie z. B.:
- Behälter aus Metall
- Speiseservice mit Gold- oder Silberrand
- Fleischspieße, Gabeln etc.

Grund: Dies kann zu elektrischen Überschlägen und Funkenbildung führen und das Gerät beschädigen.

2. Folgende Lebensmittel nicht im Mikrowellengerät erhitzen:
- uftdicht abgeschlossene Flaschen, Gläser, Behälter bzw. Vakuumpackungen
  Beispiel: Gläser mit Babynahrung
- luftdicht abgeschlossene Lebensmittel
  Beispiel: Eier mit Schale, Nüsse in Schalen, Tomaten

Grund: Durch Erhitzen steigt der Druck im Gargut an und kann zum Platzen der genannten Lebensmittel führen.

Tip: Bei Flaschen, Gläsern, Vakuumpackungen etc. entfernen Sie den Deckel bzw. öffnen die Verpackung; bei Lebensmitteln mit Haut oder Schale entfernen Sie die Schale (Eier) bzw. stechen Haut oder Schale mehrfach ein (Tomaten).

3. Schalten Sie das Mikrowellengerät nicht bei leerem Garraum ein.

Grund: Die Innenwände des Garraums können beschädigt werden.

Tip: Lassen Sie stets einen Becher Wasser im Garraum stehen. Falls Sie das Gerät versehentlich einschalten, wird die Mikrowellenenergie dadurch absorbiert.

4. Wird das Mikrowellengerät leer betrieben, schaltet es sich aus Sicherheitsgründen nach kurzer Zeit automatisch aus. In diesem Fall können Sie das Gerät nach einer Wartezeit von 30 Minuten wieder verwenden.

5. Decken Sie die Belüftungsöffnungen des Gerätes nicht mit Papier- oder Stofftüchern ab.

Grund: Papier- und Stofftücher können durch die aus dem Gerät ausströmende Heißluft in Brand geraten.

Sicherheitshinweise (Fortsetzung)

6. Verwenden Sie stets Topflappen oder Ofenhandschuhe, wenn Sie Speisen aus dem Garraum entnehmen.
Grund: Auch Geschirr kann Mikrowellenenergie aufnehmen, zusätzlich wird es durch die darin befindlichen erhitzten Speisen erwärmt. Das Geschirr ist deshalb heiß.

7. Fassen Sie die Innenwände des Garraums nicht an.
Grund: Selbst nach beendetem Garvorgang können die Innenwände noch so heiß sein, daß es zu Verbrennungen kommen kann. Bringen Sie keine entzündlichen Materialien mit dem Innenraum des Gerätes in Berührung. Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen zunächst auskühlen.

8. Beachten Sie folgende Punkte, um die Gefahr eines Brandes im Garraum des Gerätes weitgehend auszuschließen:
- Bewahren Sie kein entzündliches Material im Gerät auf.
- Entfernen Sie Drahtverschlüsse und Clips von Papier- und Kunststoffbeuteln.
- Versuchen Sie nicht, Zeitungen oder anderes Papier im Mikrowellengerät zu trocknen.
- Bei Rauchentwicklung im Gerät halten Sie die Garraumtür geschlossen und ziehen den Netzstecker bzw. unterbrechen die Stromversorgung.

9. Lassen Sie beim Erhitzen von Babynahrung und von Flüssigkeiten besondere Vorsicht walten.
- Warten Sie nach dem Abschalten des Mikrowellengerätes noch mindestens 20 Sekunden, bevor Sie die Speise herausnehmen, damit die Hitze gleichmäßig verteilt ist.
- Rühren Sie die Speisen gegebenenfalls während, aber immer nach dem Garen um.
- Vorsicht beim Anfassen des Behälters nach dem Aufheizen. Sie können sich verbrennen, wenn der Behälter zu heiß ist.
- Damit die Speisen während des Garens nicht spritzen und Sie sich hinterher nicht verbrühen, sollten Sie die Speisen vor, während und nach dem Garen umrühren. Stellen Sie beim Erhitzen einen Löffel oder einen Glasstab in Flüssigkeiten, damit sie nicht überkocht und Sie sich nicht verbrühen.
  Grund: Beim Erhitzen von Flüssigkeiten kann es zum sogenannten Siedeverzug kommen, d. h. die erhitzte Flüssigkeit beginnt zu kochen, wenn Sie das Gefäß aus dem Mikrowellengerät nehmen. Dabei kann die Flüssigkeit überkochen.
- Falls Sie sich dennoch verbrühen, sollten Sie:
  * die betroffene Stelle mindestens 10 Minuten in kaltem Wasser abkühlen;
  * danach mit einem sauberen, trockenen Verband abdecken;
  * keine Cremes, Öle oder Lotionen auftragen.
- Füllen Sie Behälter niemals ganz bis zum Rand und verwenden Sie Behälter, die nach oben hin breiter werden, um Überkochen zu vermeiden. Flaschen mit engem Hals können durch den Druckanstieg beim Erhitzen platzen.
- Prüfen Sie vor dem Füttern stets die Temperatur von Babynahrung und Milch.
- Nehmen Sie stets den Gummisauger ab, bevor Sie Flüssigkeiten in Babyflaschen erhitzen. Andernfalls kann die Flasche durch den Druckanstieg platzen.

10. Achten Sie darauf, daß das Netzkabel nicht beschädigt wird.
- Bringen Sie das Netzkabel nicht mit heißen Oberflächen in Berührung und achten Sie darauf, daß Netzstecker und Netzkabel nicht in Wasser getaucht werden dürfen.
- Betreiben Sie das Gerät keinesfalls mit beschädigtem Netzstecker oder Netzkabel.

11. Halten Sie beim Öffnen der Garraumtür eine Armlänge Abstand.
Grund: Aus dem Garraum strömender Dampf und heiße Luft können zu Verbrennungen führen.

12. Halten Sie den Garraum des Gerätes sauber.
Grund: Lebensmittelrückstände und Fett- oder Ölspritzer auf den Geräte-Innenwänden können die Oberflächen beschädigen und die Geräteleistung mindern.

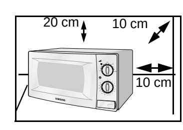
13. Beim Betrieb des Gerätes sind hin und wieder Klickgeräusche zu hören, besonders beim Auftauen von Speisen. Dies ist normal.
Grund: Das Gerät schaltet auf eine andere Leistungsstufe um. Dabei ist ein Klicken zu hören.

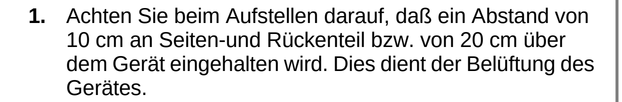
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE
Sehen Sie hin und wieder nach dem Gargut im Mikrowellengerät, wenn Sie Speisen in Einwegbehältern oder anderen brennbaren Materialien erhitzen oder garen.

WICHTIG
Halten Sie kleine Kinder davon ab, mit dem Gerät zu spielen oder es zu verwenden, um mögliche Gefährdungen auszuschließen. Lassen Sie kleine Kinder nie unbeaufsichtigt in der Nähe des eingeschalteten Mikrowellenherds. Bewahren Sie keine für Kinder interessanten Gegenstände unmittelbar bei oder über dem Gerät auf.

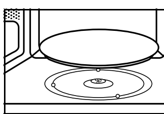
Mikrowellengerät aufstellen und anschließen

Stellen Sie Ihr Mikrowellengerät auf eine ebene, stabile Unterlage, die das Gewicht des Gerätes problemlos trägt.





1. Achten Sie beim Aufstellen darauf, daß ein Abstand von 10 cm an Seiten-und Rückenteil bzw. von 20 cm über dem Gerät eingehalten wird. Dies dient der Belüftung des Gerätes.



2. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial auch aus dem Garraum. Setzen Sie den Drehring und den Drehteller ein. Stellen Sie sicher, daß der Drehteller sich frei drehen kann.

3. Dieses Mikrowellengerät muss so aufgestellt werden, dass der Stecker zugänglich ist

☛ Blockieren Sie nicht die Belüftungsöffnungen des Gerätes. Andernfalls kann sich das Gerät überhitzen, so daß es sich automatisch abschaltet. In diesem Fall kann das Gerät erst dann wieder eingeschaltet werden, wenn es abgekühlt ist.

☛ Schließen Sie das Netzkabel an eine geerdete Standardsteckdose mit Schutzkontakt an (AC 230 volt wechselstrom, 50Hz). Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muß es durch ein geeignetes Kabel ersetzt werden (I-SHENG SP022, KDK KKP4819D, EUROELECTRIC 3410, SAMIL SP-106B, MOONSUNG EP-48E, HIGH PROJECT H.P 3). Lassen Sie das Kabel von Ihrem Fachhändler auswechseln. Beachten Sie die technischen Daten für die Stromversorgung. Falls Sie ein Verlängerungskabel verwenden, muß dies demselben Standard etnsprechen wie das mit dem Gerät gelieferte Netzkabel.

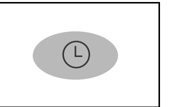
☛ Stellen Sie das Mikrowellengerät nicht in einer besonders heißen oder feuchten Umgebung auf (z. B. in der Nähe eines Kochherds oder eines Heizkörpers). Beachten Sie die tech-nis-chen Daten für die Stromversorgung. Falls Sie ein Verlängerungskabel verwenden, muß dies demselben Standard etnsprechen wie das mit dem Gerät gelieferte Netzkabel. Wischen Sie die Innenwände und die Türdichtung des Mikrowellengerätes mit einem feucht-en Tuch ab, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden.

Uhrzeit einstellen (nur bei M1630N)

Ihr Mikrowellengerät verfügt über eine eingebaute Uhr mit Anzeige im 24- oder im 12-Stunden-Format. In folgenden Fällen müssen Sie die Uhr einstellen:

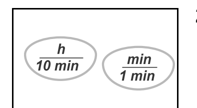
- ***bevor Sie Ihr Gerät zum ersten Mal verwenden;***
- ***nach einem Stromausfall.***

✉ Vergessen Sie nicht, die Uhr beim Wechsel zwischen Sommer- und Winterzeit entsprechend umzustellen.

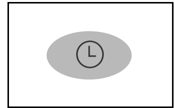


1. **Zur Anzeige der Zeit im ...** **Drücken Sie die Taste 🕒 ...**

Zur Anzeige der Zeit im ...	Drücken Sie die Taste 🕒 ...
24-Stunden-Format	Einmal.
12-Stunden-Format	Zweimal.



2. Stellen Sie die Stunden mit der Taste h und die Minuten mit der Taste **min** ein.



3. Wenn die Uhrzeit eingestellt ist, drücken Sie nochmals 🕒 um die Uhr zu aktivieren.
   Ergebnis: Die Uhrzeit wird ständig angezeigt, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.

D

D

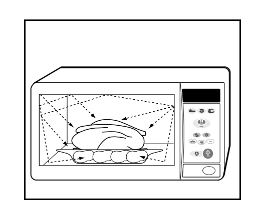
Funktionsweise von Mikrowellengeräten

Mikrowellen sind hochfrequente elektromagnetische Wellen. Mit der durch sie freigesetzten Energie werden Speisen gegart und erhitzt, ohne daß deren Form oder Farbe verändert wird.

Mit Ihrem Mikrowellengerät können Sie Speisen:

- ***auftauen***
- ***erwärmen(M1630N)***
- ***garen***

Garprinzip



1. Das Magnetron im Mikrowellengerät erzeugt Mikrowellen. Durch den sich drehenden Glasteller werden die Mikrowellen verteilt, so daß Speisen gleichmäßig gegart werden.
2. Die Mikrowellen dringen bis 2,5 cm tief in das Gargut ein. Von dort aus setzt sich der Garprozeß durch Hitzeverteilung im Gargut fort.
3. Die Garzeiten hängen vom verwendeten Gargeschirr und vor allem von den Eigenschaften des Garguts ab:
   - Menge und Dichte der Speise
   - Wassergehalt
   - Ausgangstemperatur (gekühlt oder nicht).

☛ Da das Innere von Speisen durch Wärmeverteilung gart, ist der Garvorgang nach dem Ausschalten des Mikrowellengerätes noch nicht beendet. Halten Sie deshalb unbedingt die in dieser Anleitung und in Rezepten angegebene Ausgleichszeit ein. Während der Ausgleichszeit:

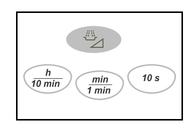
- setzt sich der Garvorgang im Inneren der Speise fort;
- wird die Wärme gleichmäßig im Gargut verteilt.

Gerätebetrieb überprüfen

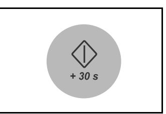
Mit dem folgenden einfachen Verfahren können Sie jederzeit überprüfen, ob Ihr Mikrowellengerät ordnungsgemäß funktioniert.

Stellen Sie ein mit Wasser gefülltes Gefäß (ca. 500 ml) auf den Drehteller im Garraum.

Modell : M1630N



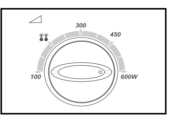
1. Drücken Sie die Taste . Stellen Sie mit der Taste **1min** eine Garzeit von vier oder fünf Minuten ein.



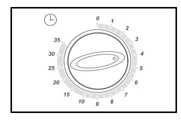
2. Drücken Sie die Starttaste .

   Ergebnis: Das Mikrowellengerät erhitzt das Wasser vier oder fünf Minuten lang. Nach dieser Zeit sollte das Wasser kochen.

Modell : M1610N



1. Stellen Sie mit dem **Leistungsstufen-Schalter** die höchste Leistungsstufe ein.



2. Stellen Sie mit dem **Garzeit-Schalter** eine Zeit von vier oder fünf Minuten ein.

✉ Stellen Sie sicher, daß Ihr Gerät an eine geeignete Steckdose angeschlossen ist.

Der Drehteller muß richtig eingesetzt sein.

Wenn Sie nicht die höchste Leistungsstufe verwenden, benötigt das Gerät eine längere Zeit, um das Wasser zum Kochen zu bringen.

Bei Problemen mit dem Gerät

Wenn eines der nachstehend aufgeführten Probleme auftritt, probieren Sie zunächst die angegebenen Lösungsvorschläge aus, um einen unnötigen Kundendiensteinsatz zu vermeiden.

- Folgende Erscheinungen sind normal und weisen nicht auf ein Problem hin:
  - Kondensation im Mikrowellengerät
  - Luftströme um Tür und Gehäuse
  - Lichtreflexion an Tür und Gehäuse
  - Dampfaustritt an Tür und Lüftungsöffnungen
- Das Gerät startet nicht, wenn Sie die Taste ◇ drücken.(M1630N)
  - Ist die Garraumtür vollständig geschlossen?
- Das Gerät startet nicht, nachdem Sie die Garzeit mit dem **Garzeit-Schalter** eingestellt haben.(M1610N)
  - Ist die Garraumtür vollständig geschlossen?
- Speisen werden nicht gegart.
  - Haben Sie die Garzeit richtig eingestellt und die Starttaste ◇ gedrückt? (M1630N)
  - Haben Sie die Garzeit richtig eingestellt?(M1610N)
  - Ist die Garraumtür geschlossen?
  - Wurde der Stromkreis überlastet, so daß eine Sicherung durchgebrannt ist oder ein Unterbrechungsschalter betätigt wurde?
- Speisen werden zu stark oder zu wenig gegart.
  - Haben Sie die richtige Garzeit für die Speise eingestellt?
  - Haben Sie eine geeignete Leistungsstufe gewählt?
- Im Garraum kommt es zu Funkenüberschlag, knackende Geräusche sind zu hören.
  - Haben Sie einen Behälter mit Metallverzierungen verwendet?
  - Haben Sie eine Gabel oder einen anderen Metallgegenstand im Garraum liegenlassen?
  - Befindet sich ein Stück Aluminiumfolie zu dicht an der Innenwand?
- Das Mikrowellengerät löst Störungen beim Radio- oder Fernsehempfang aus.
  - Wenn das Mikrowellengerät in Betrieb ist, können leichte Störungen beim Radio- und Fernsehempfang auftreten; das ist normal. Stellen Sie das Gerät in solchen Fällen in größerer Entfernung von Fernseh- und Radiogeräten bzw. Antennen auf.
  - Wenn der Mikroprozessor des Mikrowellengerätes eine Störung erkennt, setzt er eventuell die Anzeige zurück. In diesem Fall ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und stecken ihn kurze Zeit später wieder ein. Stellen Sie die Uhrzeit neu ein.(M1630N)

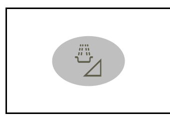
✉ Falls die genannten Vorschläge nicht zur Lösung des Problems führen, wenden Sie sich über Ihren Fachhändler an den Kundendienst. Auskünfte erhalten Sie auch von unserer Hotline: 0180-5 12 12 13 (DM 0,24 / Min.).

Garen/Aufwärmen

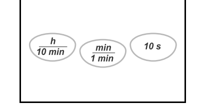
Mit dem nachfolgend beschriebenen Verfahren können Sie Speisen garen oder aufwärmen. Überprüfen Sie stets die Einstellungen, bevor Sie sich vom Gerät entfernen.

Stellen Sie die Speise auf den Drehteller und schließen Sie die Garraumtür.

Modell : M1630N



1. Drücken Sie die Taste .
Ergebnis: Die höchste Leistungsstufe (600 W) wird angezeigt. Um die gewünschte Leistungsstufe zu wählen, drücken Sie so oft die Taste , bis die entsprechende Wattzahl angezeigt wird. (Siehe Tabelle der Leistungsstufen auf der folgenden Seite)



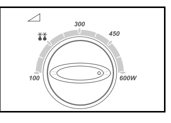
2. Stellen Sie die Garzeit mit den Tasten **10min**, **1min** und **10s** ein.

3. Drücken Sie die Starttaste ◇.
Ergebnis: Die Garraum-Beleuchtung schaltet sich ein; der Drehteller dreht sich. Der Garvorgang beginnt. Nach Ablauf der Garzeit erklingen vier Signaltöne.

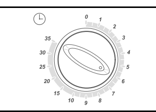
☛ Schalten Sie das Mikrowellengerät nie ein, wenn es leer ist.

✉ Wenn Sie Speisen kurz bei maximaler Leistung erhitzen möchten, drücken Sie einfach die Taste **+30s**, um die Speise 30 Sekunden lang bei maximaler Leistung zu erhitzen. Für eine längere Zeit drücken Sie die Taste entsprechend oft. Das Gerät startet den Erhitzungsvorgang sofort.

Modell : M1610N



1. Stellen Sie mit dem **Leistungsstufen-Schalter** die höchste Leistungsstufe ein (**höchste Leistungsstufe: 600 W**).



2. Stellen Sie die Garzeit mit dem **Garzeit-Schalter** ein.
Ergebnis: Die Garraum-Beleuchtung schaltet sich ein; der Drehteller dreht sich.

☛ Schalten Sie das Mikrowellengerät nie ein, wenn es leer ist.

✉ Sie können die Leistungsstufe während des Gerätebetriebs ändern. Dazu stellen Sie die neue Leistungsstufe mit dem **Leistungsstufen-Schalter** ein.

D

Leistungsstufen

Sie können zwischen den folgenden Leistungsstufen wählen.

Leistungsstufe	Leistung in Watt
Maximal	600 W
Hoch	450 W
Mittel	300 W
Auftauen( )	180 W
Schwach/Warmhalten	100 W

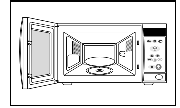
Wenn Sie eine höhere Leistungsstufe wählen, müssen Sie die Garzeit verkürzen.

Wenn Sie eine niedrigere Leistungsstufe wählen, müssen Sie die Garzeit verlängern.

Garvorgang unterbrechen bzw. beenden

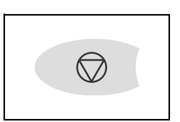
Sie können den Garvorgang jederzeit unterbrechen, um die Speise zu überprüfen.

Model : M1630N



1. Garvorgang vorübergehend unterbrechen:
Öffnen Sie die Garraumtür.

Ergebnis: Der Garvorgang wird gestoppt.
Zum Fortsetzen des Garvorgangs schließen Sie die Garraumtür und drücken die Starttaste .

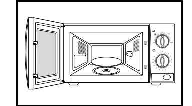


2. Garvorgang beenden:
Drücken Sie die Taste .

Ergebnis: Der Garvorgang wird gestoppt. Zum Löschen der Gareinstellungen drücken Sie die Taste ( ) noch einmal.

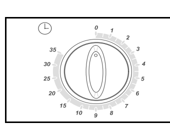
Sie können die Einstellungen schon vor dem Starten des Garvorgangs löschen, indem Sie die Löschtaste ( ) drücken.

Modell : M1610N



1. Garvorgang vorübergehend unterbrechen:
Öffnen Sie die Garraumtür.

Ergebnis: Der Garvorgang wird gestoppt. Zum Fortsetzen des Garvorgangs schließen Sie die Garraumtür.

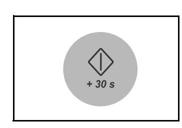


2. Garvorgang beenden:
Stellen Sie den **Garzeit-Schalter** auf ‘0’.

Garzeit verlängern

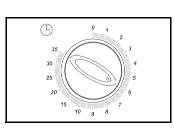
Modell : M1630N

Sie können die verbleibende Garzeit auf Tastendruck um 30 Sekunden verlängern.



Drücken Sie die Taste **+30s**, um die Garzeit um 30 Sekunden zu verlängern. Bei jedem weiteren Drücken dieser Taste wird die Garzeit jeweils um weitere 30 Sekunden verlängert.

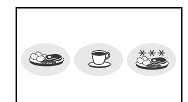
Modell : M1610N



Verlängern Sie die verbleibende Garzeit, indem Sie den **Garzeit-Schalter** auf die gewünschte Zeit stellen.

Schnellprogramme verwenden (M1630N)

Die Schnellprogramm-Tasten ersparen Ihnen die Einstellung von Garzeit und Leistungsstufe. Die Portionsgröße (Speisenmenge) stellen Sie durch entsprechend häufiges Drücken der jeweiligen Schnellprogramm-Taste ein. Nach Drücken der Schnellprogramm-Taste beginnt der Aufwärmvorgang sofort, ohne daß Sie die Starttaste ⟐ drücken.
Stellen Sie die Speise auf den Drehteller und schließen Sie die Garraumtür.



Drücken Sie die gewünschte Schnellprogramm-Taste je nach Portionsgröße ein- oder mehrmals.

Ergebnis: Der Aufwärmvorgang startet nach ca. zwei Sekunden; anschließend

1) erklingen vier Signaltöne
2) zur Erinnerung erklingt jede Minute ein weiterer Signalton
3) wird wieder die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

Beispiel: Drücken Sie den ☕ Knopf einmal, um eine Tasse Kaffee aufzuwärmen.

✉ Verwenden Sie für Mikrowellen geeignetes Geschirr.

Hinweise zu den Schnellprogrammen (M1630N)

Hier finden Sie einige Informationen und Hinweise zu den Schnellprogrammen

Speisentyp	Portionsgröße	Standzeit	Hinweise
Fertiggerichte (frisch)	300-350 g 400-450 g	3 Min.	Auf Keramikteller legen und mit Frischhaltefolie für die Mikrowelle abdecken. Diese Programm ist geeignet für Gerichte, die aus drei Bestandteilen bestehen (z. B. Fleisch mit Soße, Gemüse und einer Beilage wie Kartoffeln, Reis oder Nudeln.).
Getränke (Kaffee, Milch, Tee, Wasser mit Zimmertempe ratur)	150 ml (1 Tasse) 250 ml (1 Becher)	1- 2 Min.	In Keramiktasse gießen und ohne abzudecken erhitzen. Tasse (150ml) oder Becher (250ml) in die Mitte des Drehtellers stellen. Vorsichtig vor und nach der Ruhezeit umrühren.
Fertiggerichte (tiefgefroren)	300 - 350 g 400 - 450 g	4 Min.	Sicherstellen, dass das tiefgefrorene Fertiggericht für die Zubereitung in der Mikrowelle geeignet ist. Folie einstechen. Tiefgefrorenes Gericht in die Mitte des Drehtellers legen. Diese Programm ist geeignet für Gerichte, die aus drei Bestandteilen bestehen (z. B. Fleisch mit Soße, Gemüse und einer Beilage wie Kartoffeln, Reis oder Nudeln).

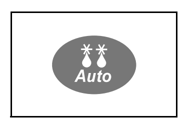
D

Auftauprogramm verwenden (nur bei M1630N)

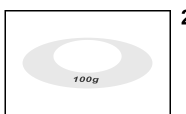
Mit dem Auftauprogramm können Sie Fleisch, Geflügel und Fisch auftauen. Zeit und Leistungsstufe werden vom Programm vorgegeben. Aktivieren Sie einfach das gewünschte Auftauprogramm und geben Sie das Gewicht der aufzutauenden Speise ein.

✉ Verwenden Sie für Mikrowellen geeignetes Geschirr.

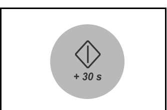
Stellen Sie die aufzutauende Speise auf den Drehteller und schließen Sie die Garraumtür.



1. Stellen Sie die gefrorene Speise in den Garraum.
Drücken Sie die Taste **Auto** ( ).
Ergebnis: Die Anzeige erscheint.



2. Stellen Sie das Gewicht der Speise mit der Taste **100g** ein. Sie können ein Gewicht von maximal 1500 g einstellen.



3. Drücken Sie die Starttaste .
Ergebnis:
- Der Auftauvorgang beginnt.
- Nach Ablauf der halben Auftauzeit ertönt ein akustisches Signal. Dies soll Sie daran erinnern, die Speise umzudrehen.
- Zum Fortsetzen des Auftauvorgangs drücken Sie nochmals .

✉ Sie können Speisen auch manuell, d. h. mit selbst gewählten Einstellungen auftauen. Dazu verwenden Sie die Mikrowellen-Auftaustufe (180 W). Gehen Sie wie im Abschnitt “Garen/Aufwärmen” auf Seite 9 beschrieben vor.

Hinweise zum Auftauprogramm (nur bei M1630N)

Nehmen Sie das Auftaugut vor dem Auftauen aus Verpackung. Legen Sie das auftzutauende Lebensmittel auf den Drehteller.

Drehen Sie das Lebensmittel um, sobald der Signalton ertönt.

Beachten Sie die Standzeit für das aufgetaute Lebensmittel, sobald das Automatikprogramm beendet ist.

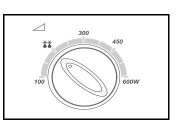
Lebensmittel	Gewicht	Standzeit	Hinweise
Fleisch	200-1500g	20-60 Min.	Ränder und dünnere Stellen/Teile mit
Geflügel	200-1500g	20-60 Min.	Aluminiumfolie abdecken.
Fisch	200-1500g	20-50 Min.	Nach dem Signalton umdrehen.

✉ Wenn Sie Speisen manuell, d.h. mit selbst gewählten Einstellungen auftauen möchten, wählen Sie die Mikrowellen-Auftaustufe (180 W). Weitere Hinweise dazu sowie eine Tabelle mit Zeitangaben finden Sie auf Seite 18.

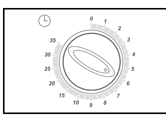
Speisen auftauen(M1610N)

Sie können Fleisch, Geflügel, Fisch und anderes in Ihrem Mikrowellengerät auf-tauen.

Stellen Sie die aufzutauende Speise auf den Drehteller und schließen Sie die Garraumtür.



1. Stellen Sie den **Leistungsstufen-Schalter** auf das Auftausymbol(180W,).



2. Stellen Sie mit dem **Garzeit-Schalter** die Auftauzeit ein.
Ergebnis: Der Auftauvorgang beginnt.

✉ Verwenden Sie für Mikrowellen geeignetes Geschirr.

D

Sie können bis zu drei nacheinander ablaufende Garstufen programmieren.

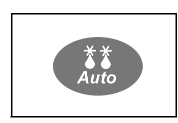
Beispiel: Sie möchten Fisch auftauen und garen, ohne das Mikrowellengerät nach jedem Schritt neu einstellen zu müssen. Für einen Fisch von 500 g programmieren Sie folgende Stufen:

- ***Auftauen***
- ***Garstufe I***
- ***Garstufe II***

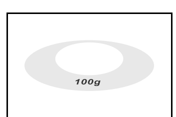
✉ Sie können zwei, drei oder drei Stufen programmieren.

✉ Wenn Sie drei Stufen einstellen, müssen die ersten Stufen Auftauen sein.

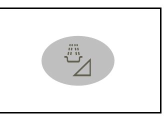
✉ Drücken Sie die Starttaste ⟠ erst nach Programmieren der letzten Garstufe.



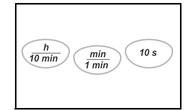
1. Drücken Sie die Taste **Auto** ( ) so oft, bis der Code des gewünschten Auftauprogramms angezeigt wird.



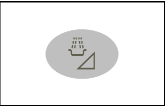
2. Stellen Sie das Gewicht der Speise mit der Taste **100g** ein (Beispiel: für 500g Taste fünfmal drücken).



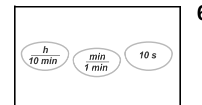
3. Zum Einstellen der Garstufe I drücken Sie die Leistungsstufentaste so oft, bis die gewünschte Leistungsstufe angezeigt wird (Beispiel: für eine Leistungsstufe von 600 W drücken Sie zweimal die Taste).



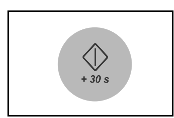
4. Stellen Sie die Garzeit für Garstufe I mit den Tasten **10min**, **1min** und **10s** ein (Beispiel: für 4 Minuten drücken Sie viermal die Taste **1min**).



5. Zum Einstellen der Garstufe I drücken Sie die Leistungsstufentaste so oft, bis die gewünschte Leistungsstufe angezeigt wird (Beispiel: für eine Leistungsstufe von 450 W drücken Sie zweimal die Taste).



6. Stellen Sie die Garzeit für Garstufe II mit den Tasten **10min**, **1min** und **10s** ein (Beispiel: für 5 Minuten drücken Sie fünfmal die Taste **1min**).



7. Drücken Sie die Starttaste ⟠.

   Ergebnis: Die programmierten Stufen laufen nacheinander ab. Wenn Sie eine Auftaustufe programmiert haben, ertönt nach Ablauf der halben Auftauzeit ein akustisches Signal. Drehen Sie die Speise dann um.

   - Nach Ablauf aller Garstufen erklingen vier Signaltöne.

Mikrowellengeeignetes Geschirr

D

Wenn Sie Speisen mit Mikrowellen garen, müssen die Mikrowellen die Speisen durchdringen können, ohne vom verwendeten Gargeschirr reflektiert oder absorbiert zu werden.
Wählen Sie daher sorgfältig aus, welches Gargeschirr Sie verwenden. Geschirr mit dem Vermerk "für Mikrowellen geeignet" können Sie unbesorgt benutzen.
Die folgende Tabelle enthält Angaben zu verschiedenen Materialien und Geschirrarten und deren Verwendung im Mikrowellengerät.

Material/Geschirr	Mikrowellen-geeignet	Hinweise
Aluminiumfolie	✓ ✗	Kann in kleinen Mengen verwendet werden, um bestimmte Bereiche vor Überhitzung zu schützen. Wenn sich die Folie zu dicht an der Gerätewand befindet oder wenn zuviel Folie verwendet wird, kann es zu Funkenüberschlag kommen.
Crust-Teller	✓	Nicht länger als acht Minuten vorheizen.
Porzellan und Steingut	✓	Porzellan, Töpferwaren und glasiertes Steingut eignen sich für Mikrowellengeräte, wenn sie keine Metallverzierungen (Ränder etc.) aufweisen.
Einmalgeschirr aus Pappe und Kunststoff	✓	Manche Tiefkühlprodukte werden in solchen Behältern verkauft.
Verpackung von Schnellgerichten		
• Styroporschalen und -behälter	✓	Können zum Aufwärmen verwendet werden. Styropor kann bei Überhitzung schmelzen.
• Papiertüten und Zeitungspapier	✗	Können sich entzünden.
• Recyclingpapier, Verpackung mit Metallbestandteilen	✗	Können zu Funkenüberschlag führen. May cause arcing.
Glaswaren		
• hitzefestes Glasgeschirr	✓	Kann verwendet werden, wenn keine Metallverzierungen vorhanden sind.
• feine Glaswaren	✓	Dünnes Glas kann bei plötzlichem Erhitzen zerbrechen oder Sprünge bekommen.
• Einmachgläser	✓	Deckel abnehmen. Nur zum Aufwärmen geeignet.
Metall		
• Behälter/Geschirr	✗	Können Funkenüberschlag oder einen Brand auslösen.
• Gefrierbeutelverschlüsse /Clips	✗	
Papier		
• Teller, Tassen, Servietten	✓	Nur bei kurzen Garzeiten und zum Aufwärmen.
• Küchenpapier	✓	Zum Aufsaugen überschüssiger Flüssigkeit.
• Recyclingpapier	✗	Kann zu Funkenüberschlag führen.
Kunststoff		
• Behälter	✓	Behälter aus hitzebeständigem Thermokunststoff eignen sich sehr gut. Andere Kunststoffe können sich bei hohen Temperaturen verziehen oder die Farbe ändern. Keine Melaminkunststoffe benutzen.
• Klarsichtfolie	✓	Mikrowellengeeignete Folie kann verwendet werden, um Austrocknen zu verhindern. Folie so auflegen, daß sie die Speisen nicht berührt. Vorsicht beim Entfernen der Folie, heißer Dampf entweicht.
• Gefrierbeutel	✓ ✗	Nur hitzebeständige Gefrierbeutel verwenden. Sollte nicht luftdicht sein. Falls erforderlich, mit einer Gabel einstechen. Metallverschlüsse unbedingt entfernen.
Wachs- und Pergamentpapier	✓	Kann verwendet werden, um Austrocknen und Spritzen zu verhindern.

MIKROWELLEN

Beim Garen dringen Mikrowellen in Speisen ein; die Mikrowellenenergie wird vom Wasser-, Fett- und Zuckeranteil in den Speisen absorbiert. Durch die Mikrowellenenergie werden die Speisenmoleküle in schnelle Bewegung versetzt. Dadurch entsteht Reibung, die wiederum Wärme erzeugt und so die Speisen gart.

ALLGEMEINES ZUM GAREN

Mikrowellengeeignetes Geschirr

Damit die Energie optimal genutzt werden kann, muß das verwendete Geschirr aus Mikrowellen-durchlässigem Material bestehen (z. B. Keramik, Glas, Porzellan, Kunst-stoff, Papier, Holz). Metallgefäße (z. B. aus Stahl, Aluminium oder Kupfer) eignen sich nicht, da Metall die Mikrowellen reflektiert.

Mikrowellengeeignete Speisen

Viele Speisen eignen sich für das Garen im Mikrowellengerät: frisches und tiefge-kühltes Gemüse, Obst, Nudeln, Reis, Getreide, Hülsenfrüchte, Fisch und Fleisch. Auch Soßen, Pudding, Suppen, Aufläufe und Eingemachtes eignen sich. Generell können Sie fast alle Speisen, die sonst auf dem Kochherd zubereitet wurden, auch im Mikrowellengerät garen. Siehe auch “Zusätzliche Tips” auf Seite 20.

Abdecken beim Garen

Achten Sie darauf, Speisen beim Garen abzudecken. Der aufsteigende heiße Wasser-dampf trägt zum Garprozeß bei. Verwenden Sie zum Abdecken von Speisen z. B. einen Keramikteller, einen Kunststoffdeckel oder mikrowellengeeignete Klarsichtfolie.

Standzeiten

Halten Sie Standzeiten nach dem Garen ein. In dieser Zeit verteilt sich die Wärme gleichmäßig in der Speise.

Gartabelle für Tiefkühl-Gemüse

Verwenden Sie eine hitzefeste Glasschüssel mit Deckel. Decken Sie das Gemüse während der Mindestgarzeit ab - siehe Tabelle. Garen Sie das Gemüse länger, bis das gewünschte Ergebnis erreicht ist. Während des Garens rühren Sie das Gemüse zweimal um, nach dem Garen rühren Sie nochmals um. Dann fügen Sie Salz, Kräuter oder Butter nach Geschmack zu. Decken Sie das Gemüse während der Standzeit ab.

Gemüseart	Menge	Leistungs-stufe	Zeit (Min.)	Standzeit (Min.)	Anweisungen
Spinat	150g	600 W	5 - 6	2 - 3	15 ml (1 Eßlöffel) kaltes Wasser zufügen.
Brokkoli	300g	600 W	9 - 10	2 - 3	15 ml (1 Eßlöffel) kaltes Wasser zufügen.
Erbsen	300g	600 W	7½ - 8½	2 - 3	15 ml (1 Eßlöffel) kaltes Wasser zufügen.
Grüne Bohnen	300g	600 W	8½ - 9½	2 - 3	30 ml (2 Eßlöffel) kaltes Wasser zufügen.
Gemischt (Karotten/ Erbsen/Mais)	300g	600 W	7½ - 8½	2 - 3	15 ml (1 Eßlöffel) kaltes Wasser zufügen.
Gemischt (Chinesische Art)	300g	600 W	8½ - 9½	2 - 3	15 ml (1 Eßlöffel) kaltes Wasser zufügen.

AUFWÄRMEN

Mit Ihrem Mikrowellengerät können Sie Speisen in einem Bruchteil der Zeit erhitzen, die ein herkömmlicher Kochherd benötigt. Verwenden Sie die in der folgenden Tabelle ange-gebenen Leistungsstufen und Zeiten als Leitfaden. Die Angaben in der Tabelle beziehen sich auf Flüssigkeiten mit einer Temperatur von +18 bis +20°C und gekühlte Speisen mit einer Temperatur von +5 bis +7°C.

Speisengröße
Vermeiden Sie es, große unzerteilte Lebensmittel wie z. B. ein ganzes Bratenstück im Mikrowellengerät zu erhitzen. Solche Speisen können außen zu stark erwärmt werden und austrocknen, während das Innere noch nicht vollständig erhitzt ist. Mit kleinen Stücken erzielen Sie ein besseres Ergebnis.

Leistungsstufe; Umrühren von Speisen
Manche Speisen können Sie mit der höchsten Leistungsstufe (600 W) erhitzen, andere dagegen sollten bei geringerer Leistung (450 W, 300 W) erwärmt werden. Halten Sie sich an die Tabelle. Bei empfindlichen Speisen, bei großen Speisenmengen und bei Speisen, die sich sehr schnell erhitzen, empfiehlt es sich, eine niedrigere Leistungsstufe zu wählen.
Unterbrechen Sie den Aufwärmvorgang zwischendurch, um die Speise umzurühren oder umzudrehen. Rühren Sie vor dem Servieren nochmals um. Beim Erhitzen von Flüssigkeiten und Babynahrung ist besondere Vorsicht angebracht. Rühren Sie vor, während und nach dem Erhitzen gut um. Dies soll verhindern, daß die Flüssigkeit überkocht und Sie sich verbrühen. Halten Sie unbedingt die Standzeit ein und lassen Sie die Speise so lange im Garraum stehen. Erhitzen Sie Speisen nicht zu sehr -sie können dadurch verdorben werden. Stellen Sie lieber eine zu kurze als eine zu lange Zeit ein - Sie können die Aufwärmzeit jederzeit verlängern.

Standzeiten
Wenn Sie eine Speise zum ersten Mal aufwärmen, notieren Sie sich die Aufwärmzeit. Dies dient als Hinweis für das nächste Mal. Stellen Sie sicher, daß die erwärmte Speise gleichmäßig und vollständig heiß ist.
Halten Sie nach dem Aufwärmen eine kurze Standzeit ein. In dieser Zeit verteilt sich die Hitze gleichmäßig in der Speise. Wir empfehlen eine Standzeit von 2 - 4 Minuten nach dem Erwärmen, wenn in der Tabelle nicht anders angegeben.
Beim Erhitzen von Flüssigkeiten und Babynahrung beachten Sie bitte die Sicherheits-hinweise (siehe Seite 5/5).

FLÜSSIGKEITEN ERHITZEN

Halten Sie eine Standzeit von mindestens 20 Sekunden nach Abschalten des Mikro-wellengeräts ein - dies verhindert, daß Sie sich verbrühen (Siedeverzug! Flüssigkeit kann nach Abschalten des Geräts überkochen). Stellen Sie beim Erhitzen einen Kunststoff-löf-fel oder einen Glasstab in Flüssigkeiten. Rühren Sie die Flüssigkeit vor, während und nach dem Erhitzen gut um.

BABYNAHRUNG ERHITZEN

BABYNAHRUNG:
In einen tiefen Keramikteller geben und abdecken. Nach dem Er-wär-men gut umrühren und 2 - 3 Minuten stehenlassen! Dann nochmals umrühren und die Temperatur prüfen. Empfohlene Temperatur: 30 - 40°C.

BABYMILCH:
Milch in eine sterilisierte Glasflasche geben. Ohne Abdeckung erhitzen. Nicht mit erhitzen, sonst kann die Flasche beim Erhitzen explodieren. Vor und nach der Standzeit gut schütteln. Temperatur unbedingt überprüfen, bevor Sie das Baby füttern. Empfohlene Temperatur: ca. 37 °C.

HINWEIS:
Bei Babynahrung und -milch ist es besonders wichtig, vor dem Füttern die Temperatur zu überprüfen, damit die Speise nicht zu heiß ist.

Aufwärmtabelle für Speisen und Flüssigkeiten

Verwenden Sie die nachstehenden Angaben als Leitfaden beim Aufwärmen..

Speisenart	Menge	Leistungs-stufe	Zeit (Min.)	Standzeit (Min.)	Anweisungen
Getränke (Kaffee, Milch, Tee, Wasser mit Zimmertem-peratur)	150 ml (1 Tasse) 250 ml (1 Becher)	600 W	1½ - 2 2½ - 3	1 - 2	In Keramiktasse gießen und ohne abzudecken erhitzen. Tasse (150ml) oder Becher (250ml) in die Mitte des Drehtellers stellen. Vorsichtig vor und nach der Ruhezeit umrühren.
Suppe (gekühlt)	250g 450g	600 W	3½ - 4 5½ - 6	2 - 3	In einen tiefen Keramikteller geben. Beim Erhitzen abdecken. Danach gut umrühren. Vor dem Servieren noch-mals umrühren.
Eintopf u.ä. (gekühlt)	350g	600 W	5½ - 6½	2 - 3	In einen tiefen Keramikteller geben. Beim Erhitzen abdecken. Zwischen-durch sowie vor und nach der Stand-zeit umrühren.
Nudeln mit Soße (gekühlt)	350g	600 W	4½ - 5½	3	Nudeln (z. B. Spaghetti oder Eiernudeln) auf einen flachen Keramikteller geben. Mit mikrowellengeeigne ter Klarsichtfolie abdecken. Vor dem Servieren umrühren.
Gefüllte Nudeln mit Soße (gekühlt)	350g	600 W	5½ - 6½	3	Nudeln (z. B. Ravioli, Tortellini) auf einen flachen Keramikteller geben. Beim Garen abdecken. Zwischendurch sowie vor und nach der Standzeit umrühren
Tellergericht (gekühlt)	350g 450g	600 W	5 - 6 6 - 7	3	Gericht mit 2-3 gekühlten Bestandteilen auf Keramikteller legen und mit Frischhaltefolie für die Mikrowelle abdecken.
Fertiggericht (gefroren)	350g 450g	600 W	11½ - 12½ 13 - 14	4	Platte mit tiefgefro-renes (-18°C) Fertiggericht mit zwei oder drei Bestandteilen in die Mitte des Drehtellers legen. Nach dem Kochen 4 Min. stehen lassen.

D

Tabelle zum Erhitzen von Babynahrung und Milch

Verwenden Sie die nachstehenden Angaben als Leitfaden beim Erhitzen.

Speisenart	Menge	Leistungs-stufe	Zeit (Min.)	Standzeit (Min.)	Anweisungen
Babynahrung (Gemüse + Fleisch)	190g	600 W	30 sek.	2 - 3	In einen tiefen Keramikteller geben. Beim Erwärmen abdecken. Danach umrühren und 2 - 3 Minuten stehelassen. Vor dem Füttern nochmals gut umrühren und Temperatur prüfen.
Babybrei (Getreide + Milch + Obst)	190g	600 W	20 sek.	2 - 3	In einen tiefen Keramikteller geben. Beim Erwärmen abdecken. Danach umrühren und 2 - 3 Minuten stehen lassen. Vor dem Füttern nochmals gut umrühren und Temperatur prüfen.
Babymilch	100ml	300 W	30 - 40 sek.	2 - 3	Gut schütteln oder umrühren und in eine sterilisierte Glasflasche geben. In die Mitte des Drehtellers stellen. Ohne Abdeckung erwärmen. Gut schütteln und mindestens 2 Minuten stehen-lassen. Vor dem Füttern nochmals schütteln und Temperatur überprüfen.

AUFTAUEN

Das Mikrowellengerät eignet sich besonders gut zum Auftauen von Tiefkühlspeisen. Mit Mikrowellen können Sie Tiefkühlspeisen in sehr kurzer Zeit schonend auftauen. Dies ist besonders praktisch, wenn Sie überraschend Besuch bekommen.

Tiefkühlgeflügel muß vor dem Garen gründlich aufgetaut werden. Entfernen Sie etwaige Metallclips und nehmen Sie das Geflügel aus der Verpackung, damit das Auftauwasser ablaufen kann.

Legen Sie die Tiefkühlspeise ohne Abdeckung auf einen Teller. Nach der Hälfte der Auftau-zeit drehen Sie die Speise um und gießen das Wasser ab. Entfernen Sie bei Tiefkühlge-flügel Innereien möglichst bald. Überprüfen Sie hin und wieder, daß die aufzutauende Speise nicht warm wird. Schützen Sie dünne Teile (z. B. Flügelspitzen, Schwanzflossen) vor Erwärmung, indem Sie kleine Streifen Aluminiumfolie darumwickeln.

Falls sich beim Auftauen von Geflügel die Oberflächen erwärmen, unterbrechen Sie den Auftauvorgang für 20 Minuten. Lassen Sie Fisch, Fleisch und Geflügel nach dem Auftauen im Mikrowellengerät noch eine Weile stehen, um den Auftauvorgang abzuschließen. Diese Standzeit hängt von der aufzutauenden Speisenmenge ab - siehe Angaben in der Tabelle.

Tip: Nicht zu dicke Stücke und kleine Mengen tauen wesentlich schneller auf als dicke Teile und große Mengen. Beachten Sie dies beim Einfrieren und beim Auftauen von Speisen.

Die Angaben in der nachstehenden Tabelle beziehen sich auf Tiefkühlspeisen mit einer Temperatur von -18 bis - 20 °C.

Tabellen und Hinweise (Fortsetzung)

Zum Auftauen von Tiefkühlspeisen verwenden Sie die Auftau-Leistungsstufe (180 W, ⁑).

Speisenart	Menge	Zeit (Min.)	Standzeit (Min.)	Anweisungen
Fleisch				
Hackfleisch	500g	10 - 12	5 - 20	Auf einen flachen Keramikteller legen. Dünne Enden mit Aluminiumfolie abdecken. Nach der halben Auftauzeit umdrehen.
Schweinesteaks	300g	6 - 6½		
Geflügel				
Geflügelteile	500 g (2 Teile)	10 - 12	15 - 40	Geflügelteile mit der Haut nach unten, ganzes Geflügel mit der Brust nach unten auf einen flachen Keramikteller legen. Dünne Teile (Flügelund Schenkelspitzen etc.) mit Aluminiumfolie abdecken. Nach der halben Auftauzeit umdrehen.
Geflügel, ganz	900g	24 - 26		
Fisch				
Fischfilets	250g (2 Filets)	6 - 7	5 - 25	Auf einen flachen Keramikteller legen. Dünne Teile unter dickere Teile legen. Dünne Enden mit Aluminiumfolie abdecken. Nach der halben Auftauzeit umdrehen.
	400g (4 Filets)	9 - 10		
Obst				
Beeren	250g	5½ - 6½	5 - 10	Obst in einer flachen, runden Glasschale mit großem Durchmesser verteilen.

Speisenart	Menge	Zeit (Min.)	Standzeit (Min.)	Anweisungen
Brot				
Brötchen (à ca. 50 g)	2 Stück	2 - 2½	5 - 10	Brötchen kreisförmig anordnen, Brot flach auf Küchenpapier in die Mitte des Drehtellers legen. Nach der halben Auftauzeit umdrehen.
	4 Stück	3 - 4		
Toast/ Sandwich	250g	3½ - 4½		
Roggenmischbrot	500g	8 - 10		
Kuchen				
Streuselkuchen (Apfel)	250 g (2 St.)	4 - 5	10 - 20	Kuchenstücke nebeneinander auf Küchenpapier auf Drehteller legen (nicht umdrehen).
Kuchen mit Sahne- Fülling	200 g (2 St.)	2 - 4		

D

ZUSÄTZLICHE TIPS

Butter schmelzen
Geben Sie 50 g Butter in eine kleine tiefe Glasschüssel. Decken Sie die Schüssel ab.
Erwärmen Sie die Butter bei 600 W für 40 - 50 Sekunden, bis sie geschmolzen ist.

Schokolade schmelzen
Geben Sie 100 g Schokolade in eine kleine tiefe Glasschüssel. Erwärmen Sie die Schokolade bei 450 W für 3 - 5 Minuten, bis die Schokolade geschmolzen ist. Rühren Sie zwischendurch ein- oder zweimal um.
Verwenden Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie die Mandelblättchen aus dem Garraum nehmen.

Kristallisierten Honig wieder flüssig machen
Geben Sie 20 g kristallisierten Honig in eine kleine tiefe Glasschüssel. Erwärmen Sie den Honig bei 300 W für 20 - 30 Sekunden, bis der Honig wieder flüssig ist.

Gelatine auflösen
Weichen Sie die trockenen Gelatine-Blätter (10 g) 5 Minuten in kaltem Wasser ein. Geben Sie die ausgedrückte Gelatine in eine kleine hitzefeste Glasschüssel. Erwärmen Sie die Gelatine bei 300 W für 1 Minute. Rühren Sie die aufgelöste Gelatine um.

Glasur/Guß für Kuchen und Torten
Rühren Sie die Instant-Glasur (etwa 14 g) mit 40 g Zucker und 250 ml kaltem Wasser an. Erhitzen Sie die Glasur in einer hitzefesten Glasschüssel ohne Abdeckung bei 600 W für 5 - 6 Minuten, bis die Glasur oder der Guß transparent aussieht. Rühren Sie zwischendurch zweimal um.
Nach dem Kochen sofort auf Kuchen tun.

Marmelade zubereiten
Geben Sie 600 g Obst (z. B. gemischtes Beerenobst) in eine entsprechend große hitzefeste Glasschüssel mit Deckel. Geben Sie 300 g Einmachzucker zu und rühren Sie gut um. Garen Sie die Marmelade abgedeckt bei 600 W für 12 - 14 Minuten. Rühren Sie zwischendurch mehrmals um. Geben Sie die fertige Marmelade direkt in kleine Marmeladengläser mit Schraubdeckeln. Stellen Sie die Gläser 5 Minuten auf den Kopf.

Pudding kochen
Rühren Sie das Puddingpulver entsprechend den Herstellerangaben mit Zucker und Milch (500 ml) an - dabei gut umrühren! Verwenden Sie eine entsprechend große hitzefeste Glasschüssel mit Deckel. Kochen Sie den Pudding abgedeckt bei 600 W für 7 - 8 Minuten. Rühren Sie zwischendurch mehrmals um.

Mandelblättchen bräunen
Verteilen Sie 30 g Mandelblättchen gleichmäßig auf einem mittelgroßen Keramikteller. Bräunen Sie die Mandelblättchen bei 600 W für 3 ½ - 4 ½ Minuten. Rühren Sie zwischendurch mehrmals um. Danach lassen Sie die Mandelblättchen 2 - 3 Minuten im Garraum stehen. Verwenden Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie die Mandelblättchen aus dem Garraum nehmen.

Mikrowellengerät reinigen

Reinigen Sie die folgenden Teile Ihres Mikrowellengerätes regelmäßig, damit sich keine Schmutz- und Fettpartikel festsetzen:

- ***Innen- und Außenwände***
- ***Garraumtür und Türdichtungen***
- ***Drehteller und Drehring***

☛ Achten Sie darauf, daß die Türdichtungen stets sauber sind und die Tür richtig schließt.

1. Reinigen Sie die Außenwände mit einem weichen Tuch und warmem Seifenwasser. Wischen Sie zuerst mit klarem Wasser, dann mit einem trockenen Tuch nach.

2. Entfernen Sie Flecken und Spritzer auf den Innenwänden und dem Drehring mit einem Tuch und Seifenwasser. Wischen Sie zuerst mit klarem Wasser, dann mit einem trockenen Tuch nach.

3. Um angetrocknete Speisereste zu lösen und Gerüche zu entfernen, stellen Sie eine Tasse mit verdünntem Zitronensaft auf den Drehteller und erhitzen das Zitronenwasser im Mikrowellen-gerät für 10 Minuten bei maximaler Leistung.

4. Reinigen Sie den spülmaschinenfesten Drehteller so oft wie nötig.

✉ Achten Sie darauf, daß kein Wasser in die Belüftungsöffnungen gerät. Verwenden Sie zum Reinigen keine scheuernden Produkte oder chemische Lösungsmittel. Achten Sie beim einigen der Türdichtung besonders darauf, daß:
- sich kein Schmutz absetzt;
- die Tür richtig schließt und nicht durch Schmutz- oder Fremdkörper behindert wird.

Hinweise zu Aufbewahrung und Reparatur

D

Beachten Sie folgende Hinweise, wenn Sie Ihr Mikrowellengerät längere Zeit aufbewahren oder zur Reparatur geben wollen.
Verwenden Sie das Mikrowellengerät auf keinen Fall, wenn die Garraumtür oder die Türdichtungen beschädigt sind, z. B. bei:

- ***defekten Scharnieren***
- ***beschädigten Dichtungen***
- ***verzogenem oder zerbeultem Gehäuse***

Reparaturen dürfen nur von entsprechend qualifizierten Kundendienst-tech-nikern durchgeführt werden!

☛ Entfernen Sie nie das Gehäuse des Mikrowellengerätes. Falls ein Problem auftauchen sollte, das auf einen Gerätefehler hinweist:
- Ziehen Sie den Netzstecker.
- Wenden Sie sich über Ihren Fachhändler an den Kundendienst.

✉ Wenn Sie Ihr Mikrowellengerät längere Zeit aufbewahren möchten, wählen Sie einen trock-enen, staubfreien Aufbewahrungsort.

Grund: Staub und Feuchtigkeit können die Funktionsteile angreifen.

✉ Dieses Mikrowellengerät eignet sich nicht für den gewerblichen Einsatz.

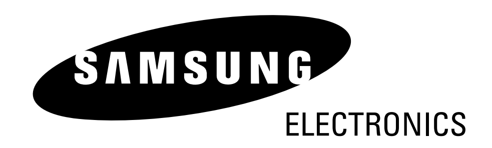
D

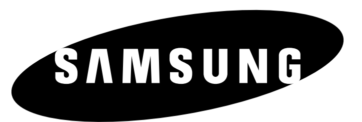
Technische Daten

Aufgrund der ständigen Weiterentwicklung unserer Geräte können technische Daten und die vorliegende Bedienungsanleitung ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

Modell	M1630N / M1610N
Netzanschluß	230 V ~ 50 Hz
Leistungsaufnahme Mikrowellen	 950 W
Mikrowellenleistung	100 W / 600 W (IEC - 705)
Betriebsfrequenz	2450 MHz
Magnetron	OM52S(31)
Kühlung	durch Ventilator
Abmessungen (B x H x T) Gehäuse Garraum	 460 x 247 x 336 mm : (M1630N) 460 x 247 x 347 mm : (M1610N) 290 x 189 x 312 mm
Garraum-Volumen	17 Liter
Gewicht ohne Verpackung	 ca. 10 kg

Hinweis

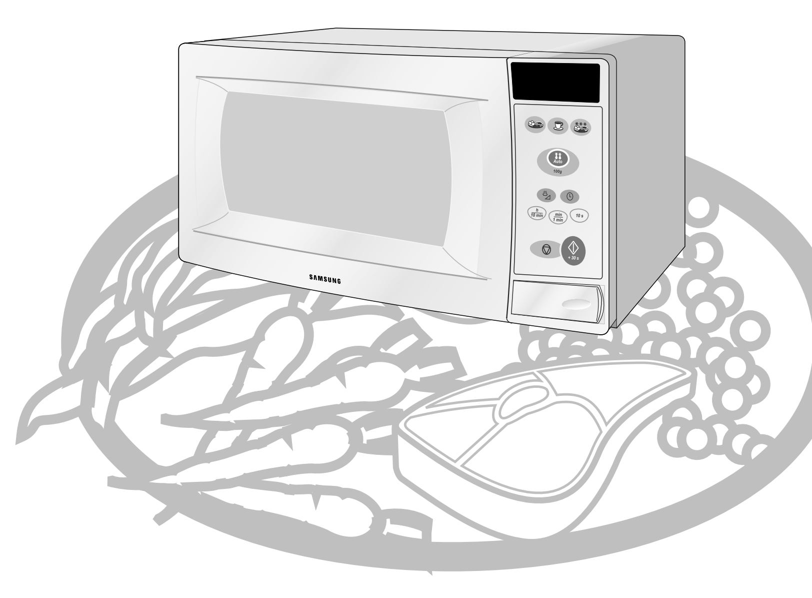

SAMSUNG
ELECTRONICS



MICROWAVE OVEV

Owner's Instructions and Cooking Guide

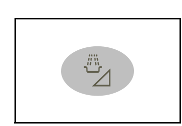
M1630N / M1610N



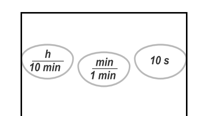
GB

Model : M1630N

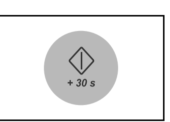
If you want to cook some food



1. Place the food in the oven.
Select the power level by pressing the button once or more times.

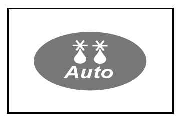


2. Select the cooking time by pressing the **10min**, **1min** or **10s** buttons as required.

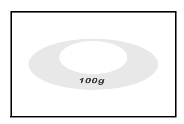


3. Press the button.
Result : Cooking starts.
The oven beeps four times when cooking is over.

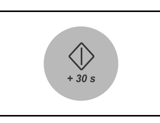
If you want to defrost some food



1. Place the frozen food in the oven.
Press the **Auto** ( ) button.
Result : The following indication is displayed:( )

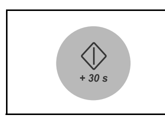


2. Select the weight by pressing the **100g** buttons as required.



3. Press the button.

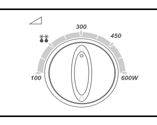
If you want to add an extra minute



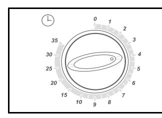
1. Leave the food in the oven.
Press **+30s** once or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.

Model : M1610N

If you want to cook some food

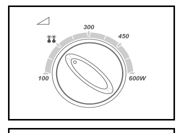


1. Place the food in the oven.
Select the power level by rotating the **COOKING POWER CONTROL** knob.

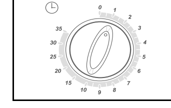


2. Select the cooking time by rotating the **TIMER** knob.

If you want to defrost some food

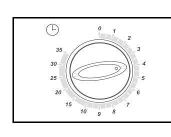


1. Turn the **COOKING POWER CONTROL** knob to( ).



2. Turn the **TIMER** knob to select the appropriate time.

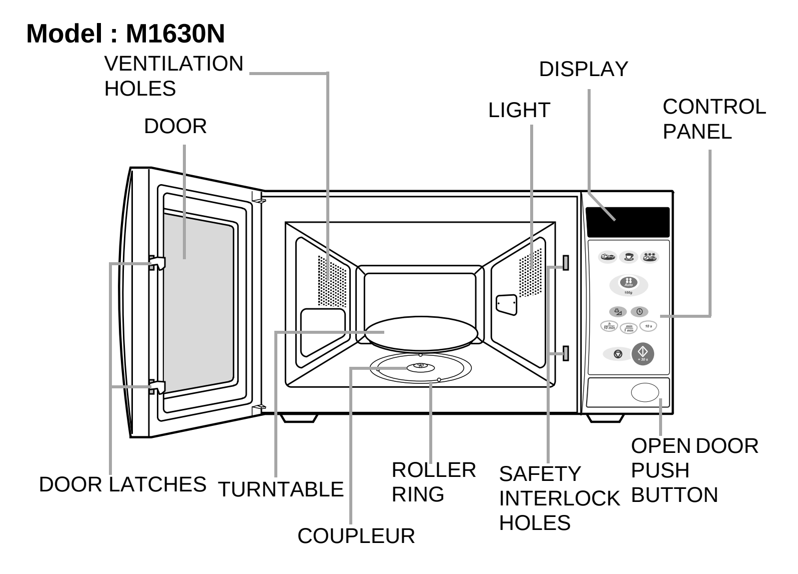
If you want to adjust the cooking time



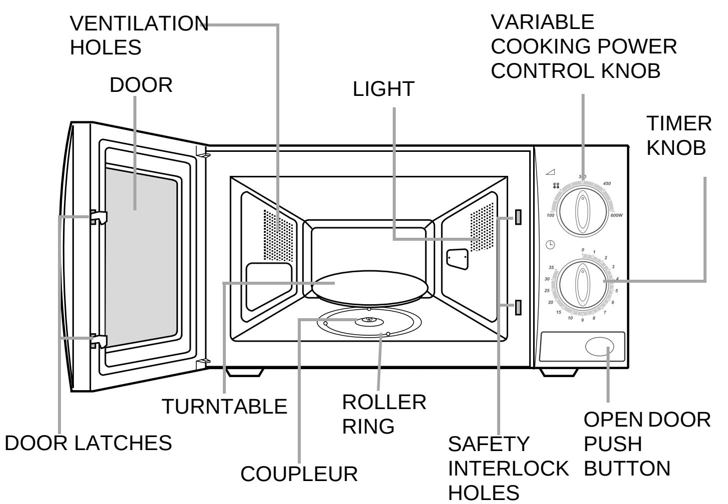
1. Leave the food in the oven.
Turn the **TIMER** knob to desired time.

Oven

Model : M1630N



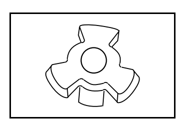
Model : M1610N



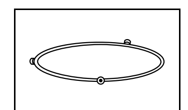
Accessories

GB

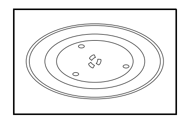
Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.



1. **Coupler**, already placed over the motor shaft in the base of the oven.
   Purpose The coupler rotates the turntable.



2. **Roller ring**, to be placed in the centre of the oven.
   Purpose The roller ring supports the turntable.



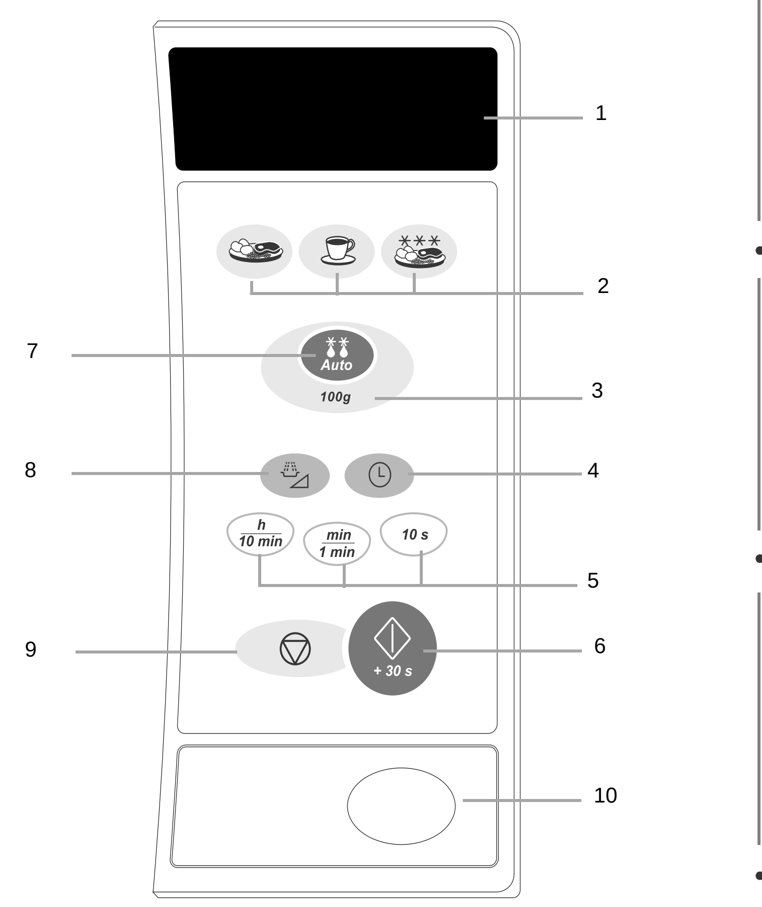
3. **Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.
   Purpose The turntable serves as the main cooking surface. It can be easily removed for cleaning.

☞ **DO NOT** operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

Control Panel

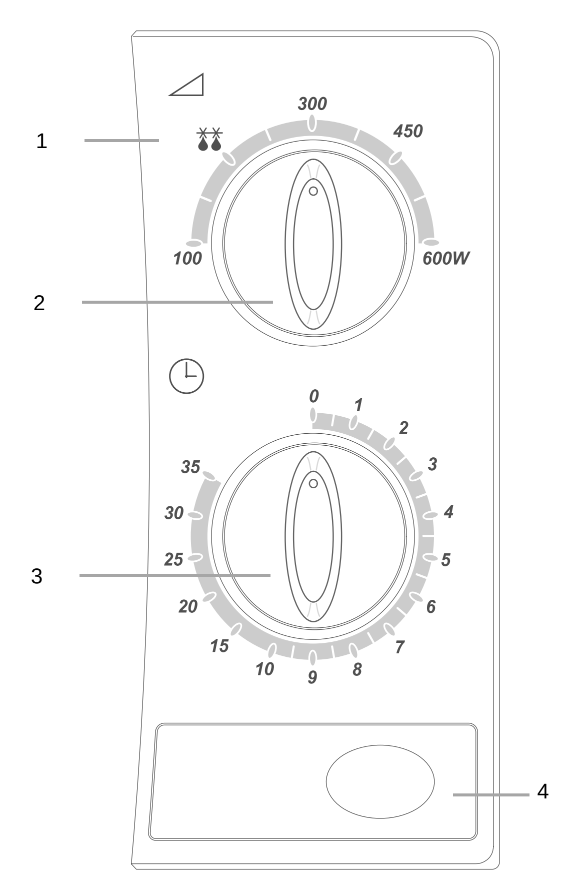
GB

Model : M1630N



1. DISPLAY
2. INSTANT REHEAT SELECTION
3. WEIGHT SELECTION
4. CLOCK SETTING
5. TIME SETTING
6. START BUTTON
7. AUTO DEFROST FATURE SELECTION
8. MICROWAVE MODE SELECTION
9. STOP / CANCEL BUTTON
10. OPEN DOOR PUSH BUTTON

Model : M1610N



1. DEFROST
2. COOKING POWER CONTROL KNOB
3. TIMER KNOB
4. OPEN DOOR PUSH BUTTON

Using this Instruction Booklet

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain much valuable information on cooking with your microwave oven:

- ***Safety precautions***
- ***Suitable accessories and cookware***
- ***Useful cooking tips***

Inside the cover you will find a quick look-up guide explaining three basic cooking operations:

- ***Cooking food***
- ***Defrosting food***
- ***Adding extra cooking time***

At the front of the booklet you will find illustrations of the oven, and more importantly the control panel, so that you can find the buttons more easily.

The step-by-step procedures use two different symbols.:


Important


Note

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do not place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do not operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer.
It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:
(1) Door, door seals and sealing surfaces
(2) Door hinges (broken or loose)
(3) Power cable

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

Safety Precautions

GB

Important Safety Instructions.
Read Carefully and keep for future reference.
Before cooking food or liquids in your microwave oven, please check that the following safety precautions are taken.

1. **DO NOT** use any metallic cookware in the microwave oven:
   - Metallic containers
   - Dinnerware with gold or silver trimmings
   - Skewers, forks, etc.

   Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.

2. **DO NOT** heat:
   - Airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers
     Ex) Baby food jars
   - Airtight food.
     Ex) Eggs, nuts in shells, tomatoes

   Reason: The increase in pressure may cause them to explode.
   Tip: Remove lids and pierce skins, bags, etc.

3. **DO NOT** operate the microwave oven when it is empty.
   Reason: The oven walls may be damaged.
   Tip: Leave a glass of water inside the oven at all times. The water will absorb the microwaves if you accidentally set the oven going when it is empty.

4. DO NOT cover the rear ventilation slots with cloths or paper.
   Reason: The cloths or paper may catch fire as hot air is evacuated from the oven.

5. **ALWAYS** use oven gloves when removing a dish from the oven.
   Reason: Some dishes absorb microwaves and heat is always transferred from the food to the dish.The dishes are therefore hot.

6. **DO NOT** touch heating elements or interior oven walls.
   Reason: These walls may be hot enough to burn even after cooking has finished, even though they do not appear to be so. Do not allow inflammable materials to come into contact with any interior area of the oven. Let the oven cool down first.

7. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
   - Do not store flammable materials in the oven
   - Remove wire twist ties from paper or plastic bags
   - Do not use your microwave oven to dry newspapers
   - If smoke is observed, keep the oven door closed and switch off or disconnect the oven from the power supply

Safety Precautions (continued)

8. Take particular care when heating liquids and baby foods.
- **ALWAYS** allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize.
- Stir during heating, if necessary, and **ALWAYS** stir after heating.
- Take care when handling the container after heating. You may burn yourself if the container is too hot.
- A risk of delayed eruptive boiling exists.
- To prevent delayed boiling and possible scalding, you should put a plastic spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.
  Reason: During the heating of liquids the boiling point can be delayed; this means that eruptive boiling can start after the container is removed from the oven. You may scald yourself.
- In the event of scalding, follow these **FIRST AID** instructions:
  - Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
  - Cover with a clean, dry dressing.
  - Do not apply any creams, oils or lotions.
- NEVER fill the container to the top and choose a container that is wider at the top than at the bottom to prevent the liquid from boiling over. Bottles with narrow necks may also explode if overheated.
- ALWAYS check the temperature of baby food or milk before giving it to the baby.
- NEVER heat a baby's bottle with the teat on, as the bottle may explode if overheated.

9. Be careful not to damage the power cable.
- Do not immerse the power cable or plug in water and keep the power cable away from heated surfaces.
- Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug.

10. Stand at arm's length from the oven when opening the door.
Reason: The hot air or steam released may cause scalding.

11. Keep the inside of the oven clean.
Reason: Food particles or spattered oils stuck to oven walls or floor can cause paint damage and reduce the efficiency of the oven.

12. You may notice a "Clicking" sound during operation (especially when the oven is in defrosting).
Reason**:** This sound is normal when the electrical power output is changing.

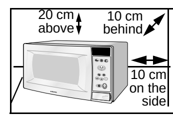
13. When the microwave oven is operating without any load, the power will be cut off automatically for safety. You can operate normally after letting it stand for over 30 minutes.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
During cooking, you should look into the oven from time to time when food is being heated or cooked in disposable containers of plastic, paper or other combustible materials.

IMPORTANT
Young children should **NEVER** be allowed to use or play with the microwave oven. Nor should they be left unattended near the microwave oven when it is in use. Items of interest to children should not be stored or hidden just above the oven.

Installing Your Microwave Oven

Place the oven on a flat, level surface that strong enough to safely bear the weight of the oven.



1. When you install your oven, Make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of above.
2. Remove all packing materials inside the oven. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely.
3. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

☞ Never block the air vents as the oven may overheat and automatically switch itself off. It will remain inoperable until it has cooled sufficiently.

☞ For your personal safety, plug the cable into a 3-pin, 230 Volt, 50Hz, AC earthed socket. If the power cable of this appliance is damaged, it must be replaced by a special cable (I-SHENG SP022, KDK KKP4819D, EUROELECTRIC 3410,SAMIL SP-106B, MOONSUNG EP-48E, HIGH PROJECT H.P 3). Contact your local dealer to have it replaced. The power cable of ISRAEL is PENCON(ZD16A), S/AFRICA APEX LEADS SA16 and NIGERIA, GHANA, KENYA and U.A.E is PENCON(UD13A1).

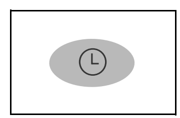
☞ Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

Setting the Time (M1630N)

Your microwave oven has an inbuilt clock. The time can be displayed in either the 24-hour or 12-hour notation. You must set the clock:

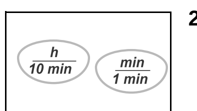
- ***When you first install your microwave oven***
- ***After a power failure***

✉ Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.

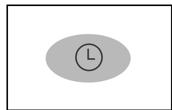


1. To display the time in the... Then press the ◷ button...

To display the time in the...	Then press the ◷ button...
24-hour notation	Once
12-hour notation	Twice



2. Set the **hour** with the **h** button and the minutes with the **min** buttons.



3. When the right time is displayed, press the ◷ button again to start the clock.
   Result : The time is displayed whenever you are not using the microwave oven.

GB

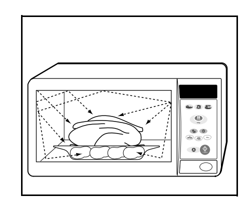
How a Microwave Oven Works

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.

You can use your microwave oven to:

- ***Defrost***
- ***Instant Reheat(M1630N)***
- ***Cook***

Cooking Principle



1. The microwaves generated by the magnetron are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
3. Cooking times vary according to the recipient used and the properties of the food:
   - Quantity and density
   - Water content
   - Initial temperature (refrigerated or not)

☞ As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

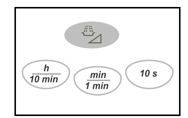
- Even cooking of the food right to the centre
- The same temperature throughout the food

Checking that Your Oven is Operating Correctly

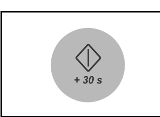
The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times.

First, place a bowl of water on the turntable. Then, close the door.

Model : M1630N

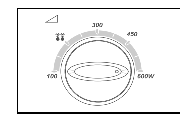


1. Press the button and set the time to 4-5 minutes by pressing the **1min** button the appropriate number of times.

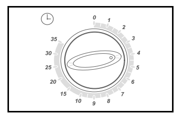


2. Press button.
   Result : The oven heats the water for 4 to 5 minutes. The water should then be boiling.

Model : M1610N



1. Set the power level to maximum by turning **COOKING POWER CONTROL** knob.



2. Set the time 4 to 5 minutes by turning the **TIMER** knob.

✉ The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum is used, the water takes longer to boil.

What to Do if You are in Doubt or Have a Problem

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

- This is normal.
  - Condensation inside the oven
  - Air flow around the door and outer casing
  - Light reflection around the door and outer casing
  - Steam escaping from around the door or vents
- The oven does not start when you press the ◇ button.(M1630N)
  - Is the door completely closed?
- The oven does not start when you turn the **TIMER** knob.(M1610N)
  - Is the door completely closed?
- The food is not cooked at all
  - Have you set the timer correctly and/or pressed the ◇ button?(M1630N)
  - Have you set the timer correctly? (M1610N)
  - Is the door closed?
  - Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?
- The food is either overcooked or under cooked
  - Was the appropriate cooking length set for the type of food?
  - Was an appropriate power level chosen?
- Sparking and cracking occur inside the oven (arcing)
  - Have you used a dish with metal trimmings?
  - Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
  - Is aluminium foil too close to the inside walls?
- The oven causes interference with radios or televisions
  - Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal.To solve this problem, install the oven away from televisions, radios and aerials.
  - If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset.To solve this problem, disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.(M1630N)

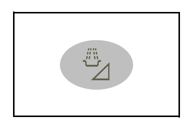
✉ If the above guidelines do not enable you to solve the problem, contact your local dealer or SAMSUNG after-sales service.

Cooking / Reheating

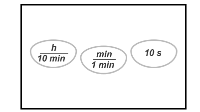
GB

The following procedure explains how to cook or reheat food.
ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.
First, place the food in the centre of the turntable. Then, close the door.

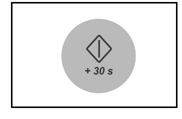
Model : M1630N



1. Press the button.
   Result : The 600W (maximum cooking power) indications are displayed: Select the appropriate power level by pressing the button again until the corresponding wattage is displayed. Refer to the power level table.



2. Set the cooking time by pressing the **10min**, **1min** and **10s** buttons.

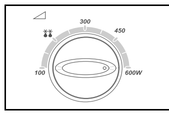


3. Press the ◇ button.
   Result : The oven light comes on and the turntable starts rotating. Cooking starts and when it has finished the oven beeps four times.

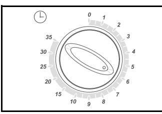
☛ **Never** switch the microwave oven on when it is empty.

✉ If you wish to heat a dish for a short period of time at maximum power(600W), simply press the **+30s** button once for each 30 seconds of cooking time. The oven starts immediately.

Model : M1610N



1. Set the power level to maximum by turning **COOKING POWER CONTROL** knob.
   (**MAXIMUM POWER : 600 W**)



2. Set the time by turning **TIMER** knob.
   Result : The oven light comes on and the turntable starts rotating.

☛ **Never** switch the microwave oven on when it is empty

✉ You can change the power level during cooking by turning the **COOKING POWER CONTROL** knob.

Power Levels

GB

You can choose among the power levels below..

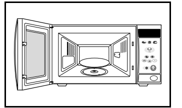
Power Level	Output
HIGH	600 W
MEDIUM HIGH	450 W
MEDIUM	300 W
DEFROST( )	180 W
WARM	100 W

- If you select higher power level, the cooking time must be decreased.
- If you select lower power level, the cooking time must be increased.

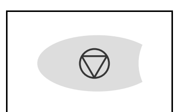
Stopping the Cooking

You can stop cooking at any time to check the food.

Model : M1630N



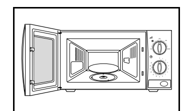
1. To stop temporarily;
Open the door.
Result : Cooking stops. To resume cooking, close the door and press ◇ again.



2. To stop Completely;
Press the ▽ button.
Result : The cooking stops. If you wish to cancel the cooking settings, press the **Cancel**(▽) button again.

☛ You can also cancel any setting before starting by simply pressing **Cancel** (▽) button.

Model : M1610N



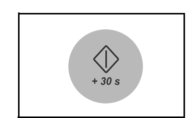
1. To stop temporarily;
Open the door.
Result : Cooking stops. To resume cooking, close the door.

2. To stop completely;
Turn the **TIMER** knob to “0”.

Adjusting the Cooking Time

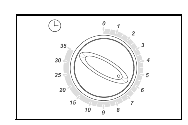
Model : M1630N

You can increase the cooking time by pressing the +30s button once for each 30 seconds to be added.



Press the **+30s** button once for each 30 seconds to be added.

Model : M1610N



Adjust the remaining cooking time by rotating the **TIMER** knob.

Using the Instant Reheat Feature (M1630N)

With the Instant Reheat feature, the cooking time is set automatically and you do not have to press the ◇ button. You can adjust the number of servings by pressing the appropriate Instant Reheat button the required number of times.

First, place the food in the centre of the turntable and close the door.



Press the **Instant Reheat** button which you want the required number of times

Result : Cooking starts after about two seconds.
When it has finished:

1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Example: Press the ☕ button one times to reheat one cups of coffee. Refer to the table below.

✉ Use only recipients that are microwave-safe.

Instant Reheat Settings (M1630N)

The following table presents the various Instant Reheat Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.

GB

Serving Type	Serving Size	Standing Time	Recommendations
Ready Meal (chilled)	300-350 g 400-450 g	3 min.	Put on a ceramic plate and cover it with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta).
Drinks (coffee, milk, tea, water with room temperature)	150 ml (1 cup) 250 ml (1 mug)	1- 2 min.	Pour into a ceramic cup and reheat uncovered. Place cup(150 ml) or mug(250 ml) in the centre of turntable. Stir carefully before and after standing time.
Ready Meal (frozen)	300 - 350 g 400 - 450 g	4 min.	Take frozen ready meal and check if dish is suitable for microwave. Pierce film of ready meal. Put the frozen ready meal in the centre. This programme is suitable for frozen ready meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta).

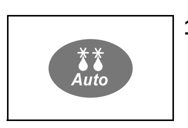
Using the Auto Defrost Feature (M1630N)

GB

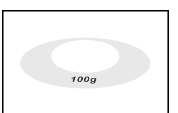
The Auto Defrost feature enables you to defrost meat, poultry, fish.
The defrost time and power level are set automatically.
You simply select the programme and the weight.

✉ .Use only dishes that are microwave-safe.

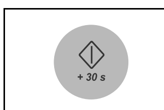
First, place the frozen food in the centre of the turntable and close the door.



1. Press the **Auto**( ) button.
   Result : The following indication is displayed:( )



2. Select the food weight by pressing the **100g** button.
   It is possible to set up to a maximum of 1500 g.



1. Press button.
   Result :
   - Defrosting begins.
   - The oven beeps halfway through defrosting to remind you to turn the food over.
   - Press again to finish defrosting.

✉ You can also defrost food manually. To do so, select the microwave cooking/reheating function with a power level of 180W. Refer to the section entitled " Cooking/Reheating" on page 9 for further details.

Auto Defrost Settings (M1630N)

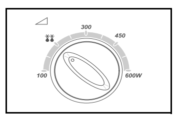
Remove all kinds of packaging material before defrosting.
Place the frozen foods on a turntable.
Turn the food over when the oven beeps.
Keep the corresponding standing time after Auto Power Defrosting being finished.

Food	Portion	Standing Time	Recommendation
Meat Poultry Fish	200-1500g 200-1500g 200-1500g	20-60 min 20-60 min 20-50 min	Shield the edges with aluminium foil. Turn the food over when the oven beeps.

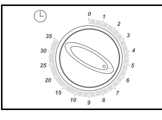
✉ Select the defrosting fuction with a power level of 180W if you want to defrost food manually. For further details on Manual defrosting and defrosting time, refer to the page 18.

Manual Defrosting Food (M1610N)

The Defrost feature enables you to defrost meat, poultry, fish.
First, place the frozen food in the centre of the turntable and close the door.



1. Turn the **COOKING POWER CONTROL** knob to 180W( ).



2. Turn the **TIMER** knob to select the appropriate time.
   Result : Defrosting begins.

✉ Use only recipients that are microwave-safe.

Multistage Cooking(M1630N)

GB

Your microwave oven can be programmed to cook food in up to three stages.

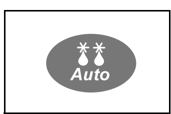
Example : You wish to defrost food and cook it without having to reset the oven after each stage. You can thus defrost and cook a 500g fish in three stages:

- ***Defrosting***
- ***Cook I***
- ***Cook II***

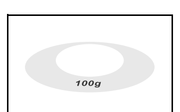
☒ You can set between two and three stages in multistage cooking.

☒ If you set three stage, the first stages must be defrosting.

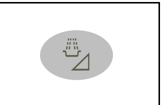
☒ Don't press ⟐ button until you've set the final stage.



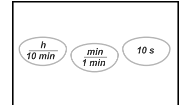
1. Press the **Auto**( ) button.



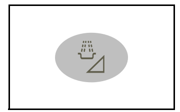
2. Set the weight by pressing the **100 g** buttons the appropriate number of times (500g in the example).



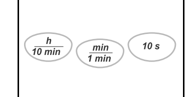
3. Press the button.
The microwave mode(I) :
; if necessary, set the power level by pressing the button again one or more times. (600W in the example)



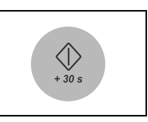
4. Set the cooking time by pressing the **10min**, **1min** and **10s** buttons the appropriate number of times (4 minutes in the example).



5. Press the button.
The microwave mode(II):
; if necessary, set the power level by pressing the button again one or more times. (450W in the example)



6. Set the cooking time by pressing the **10min**, **1min** and **10s** buttons the appropriate number of times (5 minutes in the example).



7. Press ⟐ button.
Result : The three modes [defrosting and cooking(I,II)] are selected one after the other. According to the defrosting mode that you have chosen, the oven may beep half way through defrosting to remind you to turn the food over.
◆ When cooking i sover, the oven beeps four times

GB

Cookware Guide

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.

Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.

The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-Safe	Comments
Aluminium foil	✓ ✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Browning plate	✓	Do not preheat for more than eight minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-table ware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and Kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓ ✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.
The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:

Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Foods suitable for microwave cooking:

Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking

To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times

After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Spinach	150g	600 W	5 - 6	2 - 3	Add 15 ml (1 tablespoon) cold water.
Broccoli	300g	600 W	9 - 10	2 - 3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Peas	300g	600 W	7½ - 8½	2 - 3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Green Beans	300g	600 W	8½ - 9½	2 - 3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (carrots/ peas/corn)	300g	600 W	7½ - 8½	2 - 3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (Chinese style)	300g	600 W	8½ - 9½	2 - 3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.

GB

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20°C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7°C.

Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat - they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 600 W power while others should be reheated using 450 W or even 300 W.
Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).

Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.

Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding , stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food. It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken - for future reference.

Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.

Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out. The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.

Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD: Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40°C.

BABY MILK: Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37°C.

REMARK:

Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns.
Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Reheating Liquids and Food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Drinks (coffee, milk, tea, water with room tempature)	150 ml (1 cup) 250 ml (1 mug)	600 W	1½ - 2 2½ - 3	1 - 2	Pour into a ceramic cup and reheat uncovered. Place cup(150 ml) or mug(250 ml) in the centre of turntable. Stir carefully before and after standing time.
Soup (chilled)	250g 450g	600 W	3½ - 4 5½ - 6	2 - 3	Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Stew (chilled)	350g	600 W	5½ - 6½	2 - 3	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Pasta with sauce (chilled)	350g	600 W	4½ - 5½	3	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.
Filled pasta with sauce (chilled)	350g	600 W	5½ - 6½	3	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Plated Meal (chilled)	350g 450g	600 W	5 - 6 6 - 7	3	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Ready Meal (frozen)	350g 450g	600 W	11½ - 12½ 13 - 14	4	Put the dish with frozen ready meal(-18°C) of 2-3 component on the turntable. After reheating stand for 4 min.

Reheating Baby Food and Milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Baby food (vegetables + meat)	190g	600 W	30 sec.	2 - 3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby porridge (grain + milk + fruit)	190g	600 W	20 sec.	2 - 3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby milk	100ml	300 W	30 - 40 sec.	2 - 3	Stir or shake well and pour into a sterilised glass bottle. Place into the centre of turn-table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 2 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.

GB

DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.
Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.
If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.
Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint: Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to - 20 °C, use the following table as a guide.

All frozen food should be defrosted using defrosting power level (180 W,).

Food	Portion	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Meat				
Minced beef	500g	10 - 12	5 - 20	Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Pork steaks	300g	6 - 6½		
Poultry				
Chicken pieces	500 g (2 pcs)	10 - 12	15 - 40	First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Whole chicken	900g	24 - 26		
Fish				
Fish fillets	250g (2 pcs) 400g (4 pcs)	6 - 7 9 - 10	5 - 25	Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Fruits				
Berries	250g	5½ - 6½	5 - 10	Distribute fruits on a flat, round glass dish (with a large diameter).
Bread				
Bread rolls (each ca. 50 g)	2 pcs 4 pcs	2 - 2½ 3 - 4	5 - 10	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time!
Toast/ Sandwich	250g	3½ - 4½		
German bread (wheat + rye flour)	500g	8 - 10		
Cake				
Streusel cake (apple)	250 g (2 pcs)	4 - 5	10 - 20	Arrange pieces of cake side by side on kitchen paper on the turntable(do not turnover).
Cake with cream filling	200 g (2 pcs)	2 - 4		

Cooking Guide(continued)

SPECIAL HINTS

MELTING BUTTER
Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 40-50 seconds using 600 W, stir well until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE
Put 100 g chocolate into a small deep glass dish.
Heat for 3-5 minutes, using 450W until chocolate is melted.
Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

MELTNG CRYSTALLIZED HONEY
Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

MELTING GELATINE
Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 300 W.
Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)
Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.
Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 5 to 6 minutes using 600 W,
until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.
Put on vake directly after cooking.

COOKING JAM
Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass
pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well.
Cook covered for 12-14 minutes using 600 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam
glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING
Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the
manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex
bowl with lid. Cook covered for 7 to 8 minutes using 600 W.
Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES
Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

Cleaning Your Microwave Oven

GB

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to pre-vent grease and food particles from building up:

- ***Inside and outside surfaces***
- ***Door and door seals***
- ***Turntable and Roller rings***

☛ ALWAYS ensure that the door seals are clean and the door closes properly.

1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.
2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces or on the roller ring with a soapy cloth. Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice on the turntable and heat for ten minutes at maximum power.
4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

✉ DO NOT spill water in the vents. NEVER use any abrasive products or chemical solvents.Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:
- Accumulate
- Prevent the door from closing correctly

GB

Storing and Repairing Your Microwave Oven

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.
The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- ***Broken hinge***
- ***Deteriorated seals***
- ***Distorted or bent oven casing***

'

Only a qualified microwave service technician should perform repair

☛ NEVER remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:
- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre

✉ If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dust-free place.
Reason: Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.

✉ This microwave oven is not intended for commercial use.

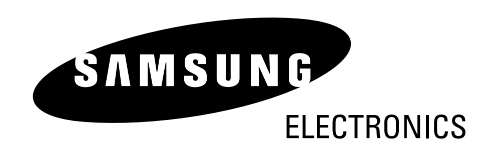
Technical Specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Model	**M1630N /M1610N**
Power source	230 V ~ 50 Hz
Power consumption Microwave	950 W
Output power	100 W / 600 W (IEC - 705)
Operating frequency	2450 MHz
Magnetron	OM52S(31)
Cooling method	Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D) Outside Oven cavity	460 x 247 x 336 mm : M1630N 460 x 247 x 347 mm : M1610N 290 x 189 x 312 mm
Volume	17 liter
Weight Net	10 kg approx

Note

GB


SAMSUNG
ELECTRONICS